



Паровой шкаф

[ru] Руководство пользователя и  
инструкция по установке

C17DR00.0



# Содержание

## РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность .....	2
2	Предотвращение материального ущерба .....	4
3	Защита окружающей среды и экономия .....	5
4	Знакомство с прибором .....	6
5	Аксессуары .....	8
6	Перед первым использованием .....	9
7	Стандартное управление .....	11
8	Функции времени .....	13
9	Программы с паром .....	14
10	Блокировка для безопасности детей .....	17
11	Базовые установки .....	18
12	Очистка и уход .....	18
13	Устранение неисправностей .....	24
14	Утилизация .....	26
15	У Вас все получится! .....	27
16	Сервисная служба .....	46
17	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ .....	46
17.1	Общие указания по монтажу .....	46

## 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

### 1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

### 1.2 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

### 1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

### 1.4 Безопасная эксплуатация

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

→ "Аксессуары", Страница 8

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.
- ▶ Ни в коем случае не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
  - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей.

- ▶ Никогда не опорожняйте поддон испарителя сразу после выключения прибора.
- ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.

Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться.

- ▶ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Категорически запрещается эксплуатация прибора, поверхность которого имеет трещины или повреждена.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 46

При замене лампы учитывайте, что контакты в патроне находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Также извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**

В панели управления или в элементах управления имеются встроенные постоянные магниты. Они могут воздействовать на электронные имплантаты, например, на кардиостимуляторы или инъекторы инсулина.

- ▶ Если вы используете электронные имплантаты, соблюдайте минимальное расстояние до панели управления 10 см.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!**

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

## **2 Предотвращение материального ущерба**

### **ВНИМАНИЕ!**

Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.

- ▶ Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Посуда со следами коррозии может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.

- ▶ Не используйте посуду со следами коррозии. Стекающая жидкость загрязняет дно рабочей камеры.

- ▶ При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нем.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.

- ▶ Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.
- ▶ Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрытии.

- ▶ Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

Попытки сидеть или облакачиваться на дверцу прибора могут привести к её повреждению.

- ▶ Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора и не вешайте на неё предметы.
- ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной коррозии.

- ▶ После использования дайте рабочей камере высохнуть.
- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может вызвать изменение цвета стекла.

- ▶ При использовании алюминиевой фольги в рабочей камере следите, чтобы она не касалась стекла дверцы.

Неправильный уход может привести к коррозии в рабочей камере.

- ▶ Соблюдайте инструкции по уходу и очистке.
- ▶ После охлаждения прибора удалите загрязнения в рабочей камере.

Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.

Аккумуляция тепла повреждает прибор.

- ▶ Никогда не кладите аксессуары, фольгу, бумагу для запекания или посуду на дно рабочей камеры.
- ▶ Никогда не закрывайте дно рабочей камеры фольгой.
- ▶ Не загромождайте дно рабочей камеры и поддон испарителя.

- ▶ Всегда ставьте посуду в лоток с отверстиями.

Скопление горячей воды в резервуаре может повредить паровую систему.

- ▶ Заливайте в резервуар только холодную воду.

---

## 3 Защита окружающей среды и экономия

### 3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

### 3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или советах по установкам → *Страница 27*.

- Отсутствие предварительного разогрева прибора позволяет сэкономить до 20 % энергии.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительный подогрев прибора.

Готовьте блюда на нескольких уровнях одновременно. Сначала поставьте блюдо с самым длительным временем приготовления.

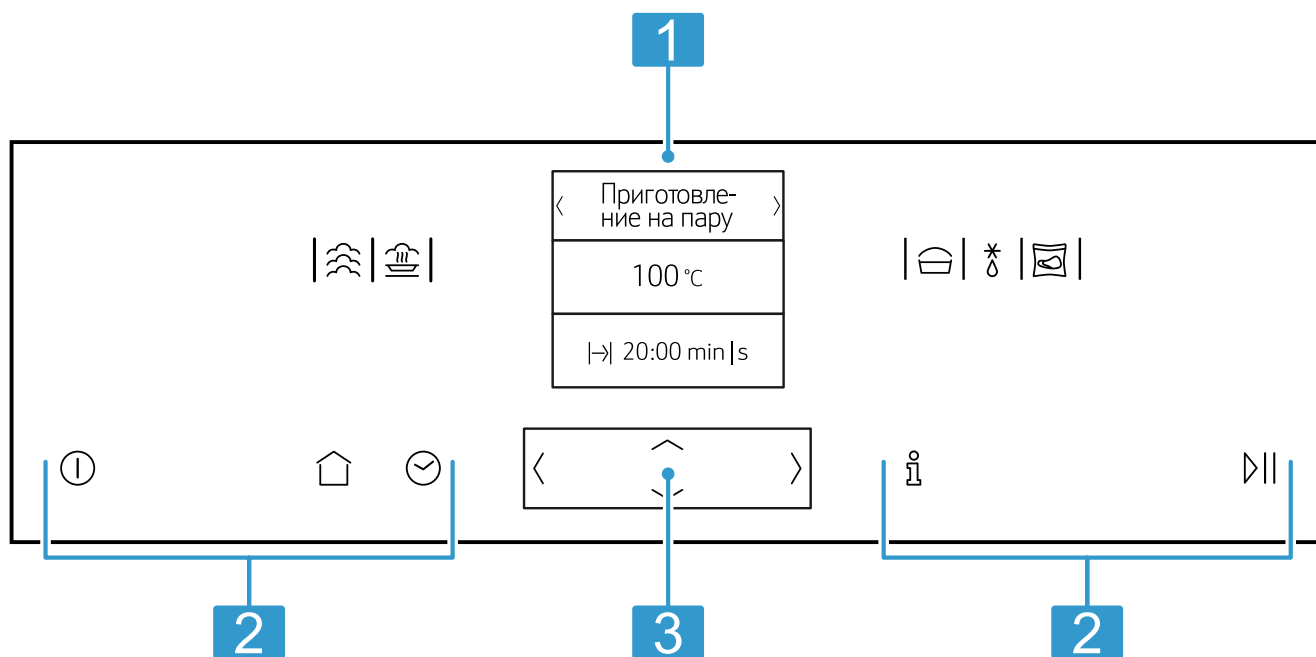
- Если вы готовите несколько блюд одновременно, сократите продолжительность работы.

## 4 Знакомство с прибором

### 4.1 Элементы управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

**Заметка:** В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.



1	дисплей
2	Сенсорные поля
3	Элемент управления ShiftControl

#### Сенсорные поля

Сенсорные поля имеют чувствительные к касанию поверхности. Для выбора функции коснитесь соответствующего поля.

Символ	Наименование	Описание
⓪	Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
🏠	Гл. меню	Выберите режим работы и установки.
ℹ️	Информация	Отображение дополнительной информации. Отображение текущей температуры.
🕒	Функции времени	Установите таймер, установите продолжительность приготовления и настройте отложенную функцию «Время готовности».

Символ	Наименование	Описание
🕒	Блокировка для безопасности детей	Активация и деактивация блокировки для безопасности детей.
▶	Старт/стоп	Запуск, остановка и прерывание режима.


#### Элемент управления ShiftControl


Используйте элемент управления ShiftControl для навигации по строкам на дисплее и выбора установок. Настройки, которые можно изменить, имеют стрелки влево и вправо.




Символ	Описание
<	Навигация влево на дисплее.
>	Навигация вправо на дисплее.
^	Навигация вверх на дисплее.
v	Навигация вниз на дисплее.

**Заметка:** Вы также можете быстро просмотреть установочные значения, удерживая кнопку нажатой. Как только вы отпустите кнопку, быстрый просмотр завершится.

## 4.2 Главное меню

Чтобы перейти в главное меню, нажмите .






Сим-вол	Наименование	Описание
	Приготовление на пару	Установка и запуск режима нагрева с паром. → <i>Страница 12</i>

Сим-вол	Наименование	Описание
	Программы с паром	Приготовление блюд на пару. → <i>Страница 14</i>
	Базовые установки	Изменение базовых установок → <i>Страница 18.</i>
	Удаление накипи	Удаление накипи → <i>Страница 18.</i>


## 4.3 Виды нагрева


Здесь приведён обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

При выборе вида нагрева прибор предложит подходящую температуру или режим. Вы можете принять предлагаемое время приготовления или изменить его в указанном поле.

Символ	Наименование	Температура	Применение
	Приготовление на пару	30–100 °C	Бланширование и приготовление на пару: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Овощи</li> <li>■ Рыба</li> <li>■ Гарниры</li> </ul> Выжимание сока из фруктов.
	Режим подогрева	80–100 °C	Подходит для подогрева порционных блюд. При использовании вида нагрева с паром приготовленные блюда подогреваются щадящим образом. Направленный пар не высушивает блюдо.
	Приготовление опары	30–50 °C	Подходит для дрожжевого теста. Дрожжевое тесто поднимается быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.
	Размораживание	30–60 °C	Подходит для овощей и фруктов. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты при использовании видов нагрева с паром. Продукты не пересыхают и не деформируются.
	Су-вид	50–95 °C	Приготовление «в вакууме» при низкой температуре от 50 до 95 °C и с использованием 100 % пара: подходит для приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов. Продукт помещается в специальный герметично запаиваемый жаропрочный пакет для вакуумного приготовления. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке.

## 4.4 Отображение дополнительной информации

Когда горит , можно отобразить дополнительную информацию.

- ▶ Нажмите .
- ✓ Дополнительная информация будет отображаться в течение нескольких секунд.

## 4.5 Рабочая камера

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора.

### Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается подсветка рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 15 минут, освещение отключается.

При выборе большинства режимов работы освещение рабочей камеры включается сразу после запуска режима. После завершения работы освещение рабочей камеры отключается.

В базовых установках можно установить включение освещения духового шкафа во время работы.

→ *Страница 18*

### Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

#### ВНИМАНИЕ!

Не накрывайте вентиляционные прорези, чтобы не вызвать перегрев прибора.

► Не закрывайте вентиляционные прорези.

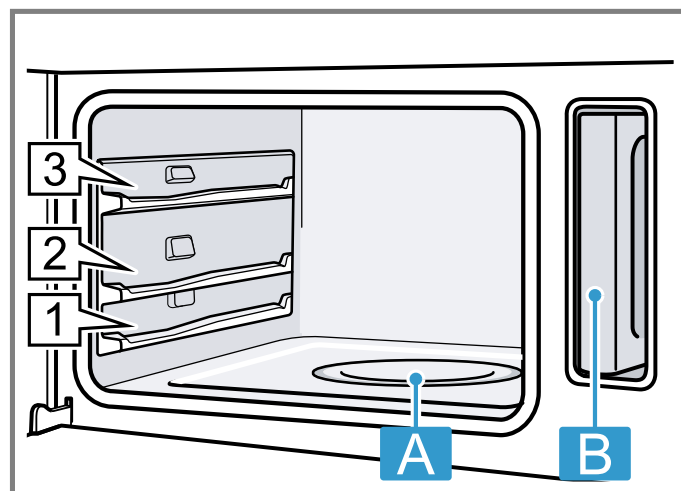
Для более быстрого охлаждения рабочей камеры охлаждающий вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Вы можете указать продолжительность работы охлаждающего вентилятора в базовых установках.

→ Страница 18

### Уровни установки

Уровни установки считаются снизу вверх.



**A** Поддон испарителя

**B** Резервуар для воды в отсеке резервуара

### 4.6 Дверца прибора

При открывании дверцы прибора во время работы режим прерывается. Если вы закроете дверцу, работа прибора возобновится автоматически.

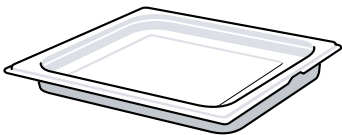
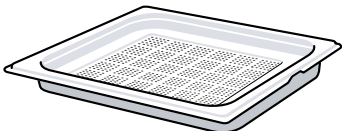
**Рекомендация:** Если открыть дверцу при определённых режимах нагрева, работа прибора не прекращается.

## 5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

**Заметка:** При чрезмерном нагреве возможна деформация принадлежностей. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения аксессуаров деформация устраняется.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности	Характеристики	Применение
Паросборник, без отверстий, размер L		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Приготовление риса, бобовых или круп</li> <li>■ Сбор стекающей жидкости, например, при приготовлении на пару</li> </ul>
Лоток для приготовления на пару, с отверстиями, размер L		<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Приготовление на пару рыбы целиком или большого количества овощей</li> <li>■ Получение сока из большого количества ягод</li> </ul>



## 5.1 Функция фиксации

Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину до фиксации. Защита от опрокидывания работает только, если принадлежности правильно задвинуты в рабочую камеру.

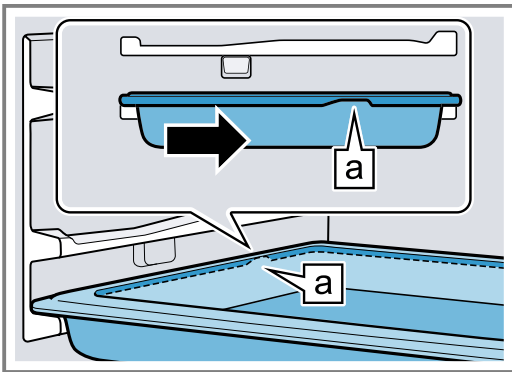
## 5.2 Установка лотка для приготовления на пару

### ВНИМАНИЕ!

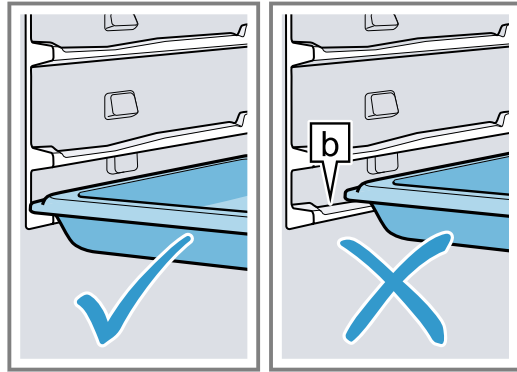
Аккумуляция тепла повреждает прибор.

- ▶ Никогда не кладите аксессуары, фольгу, бумагу для запекания или посуду на дно рабочей камеры.
- ▶ Никогда не закрывайте дно рабочей камеры фольгой.
- ▶ Не загораживайте дно рабочей камеры и поддон испарителя.
- ▶ Всегда ставьте посуду в лоток с отверстиями.

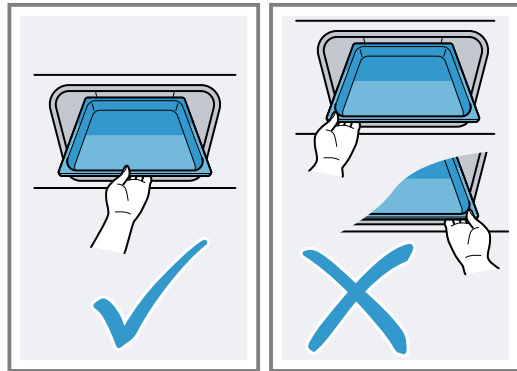
1. Поверните лоток для приготовления на пару таким образом, чтобы фиксирующий выступ [a] находился сзади и был направлен вверх.



2. Не выдвигайте лоток для приготовления на пару через углубление [b].



3. Возьмите лоток для приготовления на пару по центру и вставьте.



## 5.3 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:

[www.neff-international.com](http://www.neff-international.com)

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

# 6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

## 6.1 Жёсткость воды

Перед вводом в эксплуатацию узнайте степень жёсткости водопроводной воды на станции водоснабжения. Для того чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении накипи, необходимо правильно установить жёсткость воды.

### ВНИМАНИЕ!

Если установлено неправильное значение жесткости воды, прибор не напоминает об удалении накипи вовремя.

- ▶ Настраивайте жесткость воды правильно.

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

- ▶ Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.
- ▶ Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.

### Примечания

- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «очень жёсткая». Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

- Если водопроводная вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягченную воду. Если вы используете смягченную воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».

Настройка	Жёсткость воды в ммоль/л	Немецкий градус жёсткости в °dH	Французский градус жёсткости в °fH
0 (смягчённая) <sup>1</sup>	-	-	-
1 (мягкая)	до 1,5	до 8,4	до 15
2 (средняя)	1,5-2,5	8,4-14	15–25
3 (жёсткая)	2,5-3,8	14-21,3	25-38
4 (очень жёсткая) <sup>2</sup>	выше 3,8	выше 21,3	выше 38

<sup>1</sup> Устанавливайте только в том случае, если используется только смягчённая вода.

<sup>2</sup> Выбирается также для минеральной воды. Используйте только негазированную минеральную воду.

## 6.2 Первый ввод в эксплуатацию

После выполнения электрического подключения или после длительного отключения электроэнергии отображаются установки для первого ввода прибора в эксплуатацию.

**Заметка:** Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.

→ "Стандартное управление", Страница 11

### Установка языка

1. С помощью  $\curvearrowright$  перейдите на нижнюю строку.
2. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  выберите необходимый язык.
3. С помощью  $\curvearrowleft$  перейдите обратно к установке "«Язык»".
4. С помощью  $\rangle$  выберите следующую установку.

### Установка времени суток

1. С помощью  $\curvearrowright$  перейдите на следующую строку.
2. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  выберите текущее время суток.
3. Нажмите  $\curvearrowleft$ .
4. С помощью  $\rangle$  выберите следующую установку.

### Установка даты

1. С помощью  $\curvearrowright$  перейдите на следующую строку.
2. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  установите текущий день.
3. С помощью  $\curvearrowleft$  перейдите обратно к установке "«День»".
4. С помощью  $\rangle$  выберите следующую установку.
5. С помощью  $\curvearrowright$  перейдите на следующую строку.
6. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  установите текущий месяц.
7. С помощью  $\curvearrowleft$  перейдите обратно к установке "«Месяц»".
8. С помощью  $\rangle$  выберите следующую установку.
9. С помощью  $\curvearrowright$  перейдите на следующую строку.
10. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  установите текущий год.
11. С помощью  $\curvearrowleft$  перейдите обратно к установке "«Год»".
12. С помощью  $\rangle$  выберите следующую установку.

### Настройка жёсткости воды

1. С помощью  $\curvearrowright$  перейдите на нижнюю строку.
2. С помощью  $\langle$  или  $\rangle$  установите диапазон жёсткости воды.
3. С помощью  $\curvearrowleft$  перейдите обратно к установке "«Жёсткость воды»".
4. Нажмите  $\rangle$ .
- ✓ Диапазон жёсткости воды сохранён.
- ✓ Произведён первый ввод в эксплуатацию.

## 6.3 Калибровка прибора

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Во время калибровки может образоваться большое количество пара.


### Выполнение калибровки

#### Примечания

- Не открывайте дверцу прибора во время калибровки, иначе выполнение калибровки прервётся.
- Чтобы настроить прибор на новом месте установки после перемещения, сбросьте базовые установки до заводских. Повторите первый ввод в эксплуатацию и калибровку.
- Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторная калибровка не требуется.

**Требование:** Рабочая камера холодная или её температура соответствует комнатной температуре.

1. Извлеките принадлежности и материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
2. Протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тканевой салфеткой.
3. Включите прибор с помощью ①.
4. Наполните резервуар для воды.  
→ "Наполнение резервуара для воды", Страница 11
5. Установите вид нагрева, температуру и время приготовления.  
→ "Установка вида нагрева и температуры", Страница 12

Настройка	Значение
Вид нагрева	Приготовление на пару 
Температура	100 °C
Время приготовления	20 минут

6. Выключите прибор с помощью ①.
7. Подождите, пока рабочая камера остынет.

## 6.4 Очистка рабочей камеры

**Требование:** Рабочая камера холодная или её температура соответствует комнатной температуре.

1. Очистите гладкие поверхности мягкой тканевой салфеткой с мыльным раствором.
2. Опорожните резервуар для воды и просушите его.
3. Просушите рабочую камеру.

## 6.5 Очистка принадлежностей

- ▶ Тщательно очистите принадлежности мягкой тряпочкой или щеткой для мытья посуды с мыльным раствором.

# 7 Стандартное управление

## 7.1 Включение прибора

- ▶ Включите прибор кнопкой ①.

### Примечания

- В базовых установках можно указать, будут ли после включения отображаться виды нагрева или главное меню.  
→ "Базовые установки", Страница 18
- Если вы не пользуетесь прибором в течение длительного времени, он автоматически отключится.

## 7.2 Выключение прибора

- ▶ Выключите прибор с помощью ①.

### Примечания

- В зависимости от температуры в рабочей камере на дисплее появляется индикатор остаточного тепла.  
→ "Индикация остаточного тепла", Страница 11
- В зависимости от температуры в рабочей камере охлаждающий вентилятор будет продолжать работать, пока духовой шкаф не остынет.  
→ "Охлаждающий вентилятор", Страница 8

## 7.3 Индикация остаточного тепла

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло.

Дисплей	Значение
-h-	Остаточное тепло (от 60 °C до 100 °C)

## 7.4 Наполнение резервуара для воды

Резервуар для воды находится рядом с рабочей камерой. Наполните резервуар для воды перед запуском режима с паром.

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
  - ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
  - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей.
- ▶ Никогда не опорожняйте поддон испарителя сразу после выключения прибора.
  - ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.
- При открывании дверцы прибора из него может выплеснуться горячая вода.
- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- ▶ При переполнении поддона испарителя не доливайте воду в резервуар для воды.

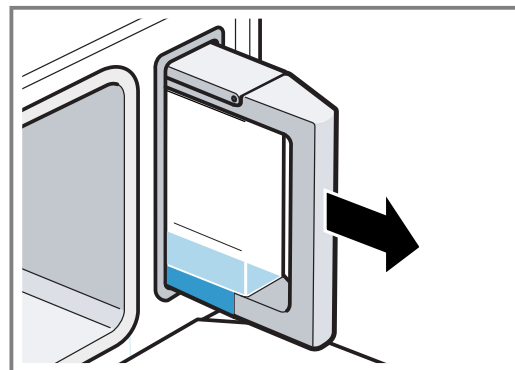
### ВНИМАНИЕ!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

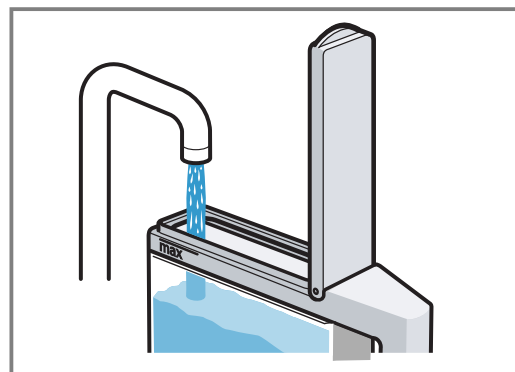
- ▶ Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.
- ▶ Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.

**Требование:** Диапазон жёсткости воды установлен правильно. → Страница 9

1. Откройте дверцу прибора.
2. Выньте резервуар из шахты.

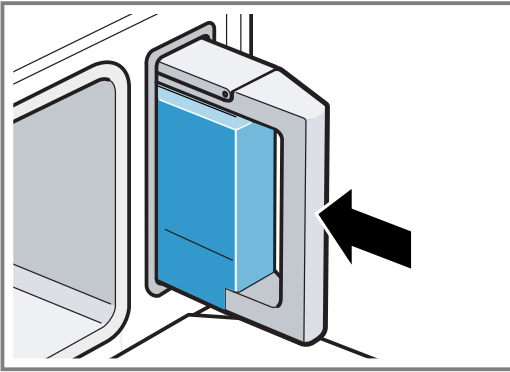


3. Наполните резервуар холодной водой до отметки max.

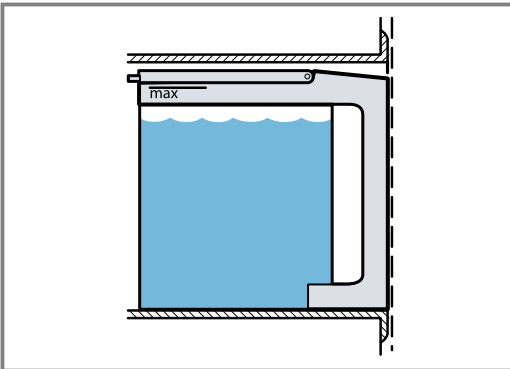


4. Закройте крышку резервуара.

5. Установите заполненный резервуар в шахту.



6. Убедитесь, что резервуар для воды находится на одном уровне с шахтой.



7. Закройте дверцу прибора.

## 7.5 Долив воды в резервуар

Если резервуар для воды опустеет во время выполнения режима, работа прибора будет прервана.

1. Открывайте дверцу прибора с осторожностью.
2. Выньте резервуар из шахты.
3. Заполните резервуар для воды.
4. Установите заполненный резервуар в шахту.
5. Закройте дверцу прибора.
6. Чтобы возобновить выполнение режима, нажмите  $\triangleright||$ .

## 7.6 Установка вида нагрева и температуры

При включении прибора появляется рекомендуемый вид нагрева и температура. Вы можете напрямую активизировать эту установку нажатием  $\triangleright||$ . Для других установок можно изменить значения.

**Требование:** Резервуар наполнен достаточным объемом воды.

1. Включите прибор кнопкой  $\textcircled{1}$ .
  - ✓ Отображаются виды нагрева.
2. Выберите вид нагрева с помощью  $\langle$  или  $\rangle$ .
3. Перейдите на следующую строку с помощью  $\sphericalangle$ .
4. Выберите температуру с помощью  $\langle$  или  $\rangle$ .
5. Нажмите  $\triangleright||$ .
  - ✓ Режим включается.

**Заметка:** Если вы хотите при запуске прибора сразу перейти в главное меню  $\textcircled{\text{H}}$ , вы можете отрегулировать базовую установку "Начальный режим работы".  
→ "Базовые установки", Страница 18

## 7.7 Сообщение «Наполнить резервуар»

Если вы установили вид нагрева и резервуар для воды при этом заполнен только наполовину, прибор выводит уведомление "«Наполнить резервуар для воды»".

Когда воды в резервуаре для воды станет достаточно для приготовления пищи, приступайте к работе.

Когда воды в резервуаре для воды станет недостаточно для приготовления пищи, заполните резервуар.  
→ "Наполнение резервуара для воды", Страница 11

## 7.8 Контроль нагрева

При запуске вида нагрева на дисплее появляется индикатор контроля нагрева. Увеличение температуры в рабочей камере отображается на индикаторе контроля нагрева.

**Заметка:** Если установлен режим нагрева "Приготовление на пару"  $\textcircled{\text{H}}$ , индикатор контроля нагрева не появляется.

## 7.9 Отображение текущей температуры

Можно установить отображение текущей температуры в процессе нагревания.

- ▶ Нажмите  $\textcircled{\text{I}}$ .

## 7.10 Остановка работы прибора

**Требование:** Прибор выполняет режим работы.

- ▶ Нажмите  $\triangleright||$ .

**Заметка:** Если открыть дверцу прибора во время текущего режима, работа прибора приостановится. Если закрыть дверцу прибора, выполнение режима возобновится.

## 7.11 Изменение режима работы прибора

1. Чтобы остановить выполнение режима, нажмите  $\triangleright||$ .
  - ✓ После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.
2. С помощью  $\sphericalangle$  или  $\sphericalleftarrow$  перейдите в строку установки, которую нужно изменить.
3. Чтобы изменить установку, нажмите  $\langle$  или  $\rangle$ .
4. Для запуска другого режима работы нажмите  $\triangleright||$ .

## 7.12 Отмена режима

**Заметка:** Процесс удаления накипи прервать невозможно.

- ▶ Нажмите и удерживайте  $\triangleright||$ , пока работа прибора не будет завершена.
- ✓ После прерывания или отмены режима охлаждающий вентилятор может работать дальше.



### 7.13 После каждого режима с использованием пара

После каждого использования в рабочей камере остаются влага и загрязнения. Вытирайте насухо и очищайте прибор после каждого использования. Выливайте также воду из резервуара для воды.

### После каждого режима с использованием пара

1. Просушите рабочую камеру.  
→ "Просушка рабочей камеры", Страница 20
2. Опорожните резервуар для воды.  
→ "Опорожнение резервуара для воды", Страница 20

## 8 Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени, с которыми можно управлять работой прибора.

### 8.1 Обзор функций времени

Для режима работы можно установить время приготовления и время окончания. Таймер можно установить независимо от режима работы.

Функция времени	Применение
Таймер ☹	Таймер можно установить независимо от режима работы. Он не влияет на работу прибора.
Время приготовления  →	Если для прибора установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается.
Окончание →	При установке времени приготовления вы можете указать время завершения режима. Прибор запускается автоматически, и режим работы завершается в нужное время.

**Заметка:** Если вы не устанавливаете настройки, функции времени автоматически гаснут через несколько секунд. Если вы уже установили продолжительность, она будет принята.

### 8.2 Установка таймера

Вы можете установить таймер как при включении прибора, так и при его выключении.

1. Нажмите ☺.
2. Выберите время таймера с помощью >.  
– Если прибор включен, сначала с помощью ^ перейдите к "таймеру" ☹, а затем выберите время таймера с помощью >.
3. Запустите таймер с помощью ☺.  
✓ На дисплее появляется ☹. Начинается отсчёт времени таймера.  
✓ По истечении времени таймера раздаётся звуковой сигнал.
4. Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопку ☺.

### Изменение времени таймера

Вы можете изменить время таймера в любой момент.

1. Нажмите ☹.
2. Выберите время таймера с помощью < или >.  
✓ Установка принята.

### Прерывание работы таймера

Вы можете сбросить время таймера в любой момент.

1. Нажмите ☹.
2. С помощью < установите время таймера на "00:00".  
✓ Время таймера сброшено.

### 8.3 Установка времени приготовления

Прибор выключается автоматически по истечении установленного времени приготовления. Вы можете устанавливать время приготовления только вместе с установкой вида нагрева.

**Требование:** Вид нагрева и температура установлены.

1. Нажмите ☺.
2. Выберите рекомендуемое значение.

Кнопка	Рекомендуемое значение
<	10 минут
>	30 минут

3. Выберите время приготовления с помощью < или >.
4. Запустите режим с временем приготовления с помощью >||.  
✓ На дисплее появится время выполнения. Начинается отсчёт времени.  
✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.
5. Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопку ☺.

### Примечания

- Если вы запустите приготовление на пару ☹, отсчёт времени приготовления начнётся только при достижении заданной температуры.
- Если вы откроете дверцу прибора во время приготовления на пару ☹, выполнение режима работы приостановится. Когда вы закроете дверцу прибора, прибор сначала нагреется до установленной температуры, а затем возобновится отсчёт времени приготовления.

### Изменение времени приготовления

Время приготовления можно изменить в любой момент.

1. Нажмите ☹.
2. Измените время приготовления с помощью < или >.  
✓ Установка принята.

### Сброс времени приготовления

Время приготовления можно сбросить в любой момент.

1. Нажмите ☹.

- Установите время приготовления "«00:00»" с помощью <.
- ✓ Время приготовления сброшено.
- Для продолжения выполнения режима без установленного времени приготовления нажмите ▷||.

## 8.4 Установка режима с задержкой «Время готовности»

Время окончания, к которому должно закончиться время приготовления, можно отложить до 23 часов 59 минут.

### Примечания

- Чтобы добиться оптимального результата приготовления, не выполняйте установку окончания времени приготовления после того, как был запущен режим работы.
- Чтобы продукты не испортились, не оставляйте их в духовом шкафу в течение длительного времени.

**Требование:** Установленный режим не запущен.

- Поставьте блюда в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.  
Используйте подходящие принадлежности.
- Нажмите ☺.
- Установите время приготовления с помощью <.
- С помощью ~ перейдите в строку →| "«Время готовности»".
- Установите время окончания с помощью >.
- Запустите режим с помощью ▷||.

- ✓ На дисплее загорается время начала. Прибор находится в режиме ожидания.
- ✓ Когда наступает время начала, прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.
- ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. На дисплее время выполнения установится на «0».
- 7. Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопку ☺.

## Изменение режима с задержкой «Время готовности»

Чтобы добиться оптимального результата приготовления, вы можете изменять установленное время окончания только до начала режима приготовления и отсчёта времени.

- Нажмите ☺.
  - Выберите "«Время готовности»" →| с помощью ~.
  - Измените время окончания с помощью < или >.
- ✓ Установка принята.

## Прерывание режима с задержкой «Время готовности»

- Нажмите ☺.
  - Сбросьте время окончания с помощью <.
- ✓ Время окончания соответствует текущему времени плюс установленное время приготовления.
  - ✓ Включается режим с установленной продолжительностью.

# 9 Программы с паром

С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Оптимальную установку предложит программа.

## 9.1 Выбор программы

### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

- Нажмите ☐.
  - Выберите "«Программы с паром»" ⚙ с помощью < или >.
  - Перейдите на следующую строку с помощью ~.
  - Установите программу с паром с помощью < или >.
  - Перейдите на следующую строку с помощью ~.
  - Запустите программу с паром с помощью ▷||.
- ✓ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.
  - ✓ Отображаемое время приготовления может измениться в первые несколько минут, так как время нагрева зависит, например, от температуры ингредиентов и воды.

- ✓ По завершении установленного времени приготовления звучит сигнал и прибор перестаёт нагреваться.
- 7. По истечении времени приготовления:
  - Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопку ☺.
  - При необходимости можно довести некоторые блюда до готовности.  
→ "Доведение блюд до готовности",  
Страница 14
  - Когда блюдо будет готово, выключите прибор нажатием ⓪.

## 9.2 Доведение блюд до готовности

Некоторые блюда можно довести до готовности по истечении установленного времени приготовления. Вы можете выполнять доведение блюда до готовности так часто, как это потребуется.

- Чтобы выбрать "«Доведение до готовности»", нажмите ~.
- ✓ На дисплее отображается время приготовления.
  - 2. При необходимости измените время приготовления с помощью < или >.
  - 3. Запустите режим с помощью ▷||.
- ✓ Прибор начинает нагреваться, начинается отсчёт времени приготовления.
  - ✓ По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал. Прибор перестаёт нагреваться. Снова появляется указание о доведении до готовности.

4. По истечении времени приготовления:
- Для досрочного отключения сигнала нажмите кнопку ☹.
  - Если вы снова хотите довести блюдо до готовности, нажмите ▷||.
  - Когда блюдо будет готово, выключите прибор нажатием ①.

### 9.3 Отмена режима

- ▶ Чтобы сбросить все установки, нажмите и удерживайте ▷||.
- ✓ Выполнение режима прерывается. После этого можно заново выполнить установки.

### 9.4 Обзор программ с паром

Соблюдайте указания, приведённые для блюд.

Блюдо	Количество / вес	Принадлежности/посуда	Уровень установки
Соцветия цветной капусты, на пару <sup>1,2</sup>	Соцветия одного размера	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Соцветия брокколи, на пару <sup>1,2</sup>	Соцветия одного размера	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Стручковая фасоль, на пару <sup>1,2</sup>	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Морковь кружками, на пару <sup>1,2</sup>	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Замороженная овощная смесь, на пару <sup>2</sup>	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Картофель в мундире <sup>1</sup>	средней величины, Ø 4 - 5 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Рис басмати	макс. 0,75 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Шелушёный рис	макс. 0,75 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Кускус	макс. 0,75 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Чечевица	макс. 0,55 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Готовые гарниры, подогрев <sup>1</sup>		лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Свежая куриная грудка, на пару <sup>3</sup>	общий вес 0,2 - 0,5 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Свежее рыбное филе, на пару <sup>3</sup>	макс. 2,5 см толщиной	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Свежая рыба целиком, на пару <sup>3</sup>	0,3 - 2 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Приготовление йогурта в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Приготовление молочного риса	-	лоток для приготовления на пару без отверстий	2

<sup>1</sup> Для этих блюд можно установить время завершения приготовления.

<sup>2</sup> Приправляйте овощи только после приготовления.

<sup>3</sup> Не кладите филе или кусочки блюда друг на друга.

Блюдо	Количество / вес	Принадлежности/посуда	Уровень установки
Приготовление компота из фруктов <sup>1</sup>	-	лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Стерилизация бутылочек <sup>1</sup>		лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Приготовление яиц всмятку <sup>1</sup>	Яйца среднего размера, не более 1 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1
Приготовление яиц вкрутую <sup>1</sup>	Яйца среднего размера, не более 1,8 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1

<sup>1</sup> Для этих блюд можно установить время завершения приготовления.

<sup>2</sup> Приправляйте овощи только после приготовления.

<sup>3</sup> Не кладите филе или кусочки блюда друг на друга.

## 9.5 Указания по приготовлению блюд

Следуйте инструкциям на вашем приборе. Учитывайте эту информацию при приготовлении блюд.

- Все программы настроены для приготовления на одном уровне. Время приготовления может изменяться в зависимости от количества и качества ингредиентов.

### Количество/вес

- Заполняйте принадлежности продуктами не более чем на 4 см.
- Не превышайте максимальный вес, указанный в рекомендациях.

### Принадлежности/посуда

- Используйте посуду, рекомендованную в обзоре.
- При готовке в лотке с для приготовления на пару с отверстиями также устанавливайте лоток без отверстий на уровень 1. В нём будет собираться стекающая жидкость.

### Зерновые или чечевица

Взвесьте продукты и добавьте воду в соответствующей пропорции:

- Рис басмати 1:1,5
- Кускус 1:1
- Неполированный рис 1:1,5
- Чечевица 1:2
- Чтобы остатки воды впитались быстрее, размешивайте зерновые продукты после приготовления.

### Рыба

- Смажьте лоток с отверстиями жиром.
- Не кладите рыбу или рыбное филе друг на друга.
- Выбирайте рыбу или рыбное филе одинакового размера.
- Укажите вес самого тяжелого куска рыбы.

### Яйца

- Проколите яйца перед приготовлением.
- Не кладите яйца друг на друга.

### Куриная грудка

- Не кладите куриные грудки друг на друга.

### Овощи

- Приправляйте овощи только после приготовления.

## Приготовление йогурта

1. Нагрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Для молока длительного хранения достаточно 40 °С.
2. Дайте молоку остыть до 40 °С.
3. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
4. Разлейте смесь по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой.
5. Поставьте чашки или стеклянные банки в ёмкость для приготовления на пару.
6. Учитывайте информацию в обзоре и запустите программу. → *Страница 15*
7. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

## Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис.
  2. Добавьте в 2,5 раза больше молока.
  3. Заполните принадлежность рисом и молоком не более чем на 2,5 см.
  4. Учитывайте информацию в обзоре и запустите программу. → *Страница 15*
  5. После приготовления перемешайте рис.
- ✓ Молочный рис впитает остатки молока.

## Приготовление компота из фруктов

Программа подходит только для косточковых и семечковых фруктов.

1. Взвесьте фрукты.
2. Добавьте воду в соотношении прим. 1/3.
3. Добавьте сахар и специи по вкусу.
4. Учитывайте информацию в обзоре и запустите программу. → *Страница 15*

## Стерилизация бутылочек

В этом приборе можно стерилизовать бутылочки. Процесс идентичен обычному кипячению.

1. Очищайте бутылочки специальной щёткой сразу после использования.
2. Очищайте бутылочки в посудомоечной машине.
3. Поместите бутылочки в лоток с отверстиями для приготовления на пару таким образом, чтобы бутылочки не соприкасались.
4. Учитывайте информацию в обзоре и запустите программу. → *Страница 15*
5. Протрите бутылочки насухо тканевой салфеткой.



## 10 Блокировка для безопасности детей

Заблокируйте прибор, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его настройки.

### 10.1 Варианты блокировки

Для вашего прибора предусмотрены 2 варианта блокировки:

Блокировка	Активировать/Деактивировать
Автоматическая блокировка для безопасности детей	Об установках ⚙️.
Временная блокировка для безопасности детей	С помощью сенсорной кнопки ☹️

### 10.2 Активация автоматической блокировки для безопасности детей

Автоматическая блокировка для безопасности детей блокирует панель управления, чтобы дети не могли случайно включить прибор. Чтобы включить прибор, деактивируйте автоматическую блокировку для безопасности детей. После завершения режима панель управления блокируется автоматически.

**Заметка:** При активации блокировки для безопасности детей панель управления будет заблокирована. Кнопки ☹️ и Ⓜ️ не блокируются. Блокировку для безопасности детей можно отключить в любое время.

**Требование:** Прибор включён.

1. Нажмите ⏴.
  2. Выберите "«Установки»" ⚙️ с помощью < или >.
  3. Перейдите на следующую строку с помощью ↵.
  4. Выберите "автоматическую блокировку для безопасности детей" с помощью < или >.
  5. Выберите установки с помощью ⏴.
  6. "Активируйте" с помощью >.
  7. Нажмите ⏴.
  8. Сохраните установку с помощью ⏴.
- ✓ При выключении прибора на дисплее появляется ⏴.

### 10.3 Снятие автоматической блокировки для безопасности детей

1. Удерживайте кнопку ☹️ нажатой, пока не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей".

2. Включите прибор с помощью Ⓜ️ и установите режим.

### 10.4 Деактивация автоматической блокировки для безопасности детей

1. Удерживайте кнопку ☹️ нажатой, пока на дисплее не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей".
2. Включите прибор кнопкой Ⓜ️.
3. Нажмите ⏴.
4. Выберите "«Установки»" ⚙️ с помощью < или >.
5. Перейдите на следующую строку с помощью ↵.
6. Выберите "автоматическую блокировку для безопасности детей" с помощью < или >.
7. Выберите установки с помощью ⏴.
8. "Деактивируйте" с помощью >.
9. Нажмите ⏴.
10. Сохраните установки с помощью ⏴.

### 10.5 Активация временной блокировки для безопасности детей

Временная блокировка для безопасности детей блокирует элемент управления, чтобы дети не могли случайно включить прибор. Чтобы включить прибор, деактивируйте временную блокировку для безопасности детей. После выключения прибора панель управления больше не блокируется.

**Заметка:** При активации блокировки для безопасности детей панель управления будет заблокирована. Кнопки ☹️ и Ⓜ️ не блокируются. Блокировку для безопасности детей можно отключить в любое время.

- ▶ Удерживайте кнопку ☹️ нажатой, пока не появится информация об "активации блокировки для безопасности детей".

### 10.6 Временная деактивация блокировки для безопасности детей


- ▶ Удерживайте кнопку ☹️ нажатой, пока не появится информация о "деактивации блокировки для безопасности детей".

## 11 Базовые установки

Вы можете отрегулировать прибор согласно вашим потребностям.

### 11.1 Обзор базовых установок














Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Настройка	Выбор
Язык	Выбрать язык
Время суток	Установка текущего времени суток
Дата	Установка текущей даты
Жесткость воды	0 (смягчен.) 1 (мягкая) 2 (средняя) 3 (жесткая) 4 (очень жесткая)
Звуковой сигнал	Короткий Средний Длинный
Сигнал нажатия кнопок	Выключен (сигнал нажатия кнопки  остаётся активным, несмотря на то, что сигнал деактивирован) Включён
Яркость дисплея	Возможность установки одной из 5 степени яркости
Дисплей часов	Цифровой Не горит
Освещение	Включен во время работы Выключен во время работы


Настройка	Выбор
Автоматическая блокировка для безопасности детей	Деактивирована Активирована
Начальный режим работы	Приготовление на пару Гл. меню Программы с паром
Ночной режим освещения	Выключен Включён <b>Заметка:</b> Когда включен ночной режим освещения, дисплей затемняется с 22:00 до 5:59.
Логотип марки	Индикаторы Не отображать
Время остаточного хода вентилятора	Рекомендуется Минимум
Заводские установки	Ввод

### 11.2 Изменение базовых установок

**Требование:** Прибор выключен.

1. Нажмите .
2. Нажмите .
3. С помощью  или  выберите "«Установки»" .
4. С помощью  перейдите на следующую строку.  
✓ На дисплее появляется первая базовая установка.
5. С помощью  или  выберите установку.
6. С помощью  перейдите на следующую строку.
7. Измените базовую установку с помощью  или .
8. Нажмите .
9. С помощью  "выберите «Сохранить»".  
✓ Установки сохраняются в памяти.

#### Сброс изменений базовых установок

- ▶ С помощью  "выберите «Отменить»".
- ✓ Все изменения будут сброшены и не сохранятся.

## 12 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

### 12.1 Чистящее средство

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора.

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникающая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

#### ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства могут повредить поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте средство для очистки духовых шкафов.
- ▶ Не используйте средства для удаления накипи для очистки ручки дверцы или панели управления, так как образуются пятна, которые невозможно удалить.
- ▶ Не используйте едкие, хлоросодержащие или агрессивные чистящие средства.

- ▶ Соли очень агрессивны и могут вызвать появление ржавчины. Удалите остатки острых соусов или солёных блюд в остывшей рабочей камере.

- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.

### Передняя панель прибора

Поверхность	Чистящее средство	Указания
Алюминий	Мыльный раствор Мягкое средство для мытья окон	После очистки насухо вытирайте поверхность мягкой тканевой салфеткой. С помощью тканевой салфетки или безворсовой салфетки из микроволокна горизонтально и не давя нанесите мягкое средство для мытья окон на алюминиевый фасад и протрите.
Нержавеющая сталь	Мыльный раствор Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали	После очистки насухо вытирайте поверхность мягкой тканевой салфеткой. Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали.

### Очистка прибора изнутри

Внутренняя поверхность рабочей камеры с поддоном испарителя	Горячий мыльный раствор Раствор уксуса	Для очистки с горячим мыльным раствором или раствором уксуса используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку.
Принадлежность	Горячий мыльный раствор Раствор уксуса	Смочите принадлежность в горячем мыльном растворе и очистите их щёткой или губкой. Или вымойте принадлежность в посудомоечной машине. Если принадлежность сильно обесцвечивается, промойте её водой с добавлением уксуса.
Резервуар для воды	Мыльный раствор	Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине.
Шахта резервуара		Вытирайте насухо после каждого использования.
Уплотнитель крышки резервуара для воды		Вытирайте насухо после каждого использования.

### Дверца прибора

Стёкла дверцы	Очистка стёкол	После очистки насухо вытирайте поверхность мягкой тканевой салфеткой.
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор	

## 12.2 Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна удаляет воду и жирные загрязнения.

Номер для заказа 460 770 или заказывайте в онлайн-магазине

Салфетка из микрофибры с сотовой структурой подходит для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как:

- Стекло
- Стеклокерамика
- Нержавеющая сталь
- Алюминий

## 12.3 Чистящая губка

Используйте впитывающую чистящую губку только для очистки рабочей камеры и для удаления остатков воды с поддона испарителя.

Перед использованием тщательно вымойте чистящую губку.

Вы можете стирать чистящую губку в стиральной машине с использованием программы с очень горячей водой.

## 12.4 Просушка рабочей камеры

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
  - ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
  - ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.
- Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей.
- ▶ Никогда не опорожняйте поддон испарителя сразу после выключения прибора.
  - ▶ Перед очисткой дайте прибору остыть.
1. Держите дверцу прибора приоткрытой, пока он не остынет.
  2. Очистите рабочую камеру.
  3. Протрите остывшую рабочую камеру и поддон испарителя губкой для очистки и вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.
  4. При образовании конденсата на мебельных фасадах фасады необходимо вытереть насухо.

## 12.5 Опорожнение резервуара для воды

### **ВНИМАНИЕ!**

Сушка резервуара для воды в горячей рабочей камере приводит к повреждению резервуара.

- ▶ Не сушите резервуар для воды в рабочей камере.
- Очистка резервуара для воды в посудомоечной машине приводит к повреждениям.
- ▶ Резервуар для воды запрещается мыть в посудомоечной машине.
  - ▶ Очистку резервуара выполняйте с помощью мягкой салфетки и обычного моющего средства.

1. Открывание дверцы прибора.
2. Снимите резервуар для воды и слейте оставшуюся воду.
3. Просушите уплотнение крышки резервуара и отсек резервуара.
4. Установите резервуар в отсек.
5. Закройте дверцу прибора.

## 12.6 Удаление накипи

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять накипь. Частота очистки прибора от накипи зависит от жёсткости используемой воды.

### **Примечания**

- Используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи (номер для заказа 311 680).
- Если вы прервете процесс удаления накипи, вам будет предложено продолжить удаление накипи при повторном включении.
- За оставшиеся 5 или менее циклов с паром ваш прибор напомнит о необходимости удаления накипи.

Шаг	Время приготовления
Удаление накипи → Страница 20	Прим. 30 мин





Шаг	Время приготовления
Первая промывка → Страница 20	20 с
Вторая промывка → Страница 20	20 с

## Запуск программы удаления накипи


### **ВНИМАНИЕ!**

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.


- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой. Нерекомендованные средства для удаления накипи могут повредить прибор
- ▶ Используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи. Время воздействия для удаления накипи зависит от используемого средства.

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления накипи.
2. Извлеките резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
3. Полностью задвиньте резервуар для воды в прибор.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Нажмите .
6. Нажмите .
7. Чтобы выбрать «Удаление накипи» , нажмите ( или ).
8. Перейдите на следующую строку. Время выполнения режима удаления накипи изменить нельзя.
9. Перейдите на следующую строку.
10. Запустите процесс удаления накипи с помощью .

## Выполнение первого цикла промывки

1. Удалите раствор для удаления накипи с поддона испарителя с помощью прилагаемой чистящей губки и тщательно промойте её водой.
2. Извлеките резервуар для воды и тщательно его ополосните.
3. Заполните резервуар для воды и задвиньте в прибор.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Нажмите .
- ✓ Ополаскивайте прибор в течение 20 секунд.
6. Откройте дверцу прибора.
7. Удалите оставшуюся воду в поддоне испарителя с помощью чистящей губки.
8. Выполните второй цикл промывки.  
→ Страница 20

## Выполнение второго цикла промывки

1. Извлеките резервуар для воды и тщательно его ополосните.
2. Заполните резервуар для воды и задвиньте в прибор.
3. Закройте дверцу прибора.
4. Нажмите .
- ✓ Ополаскивайте прибор в течение 20 секунд.
5. Удалите оставшуюся воду в поддоне испарителя с помощью чистящей губки.
6. Протрите рабочую камеру чистящей губкой и вытрите насухо мягкой тканевой салфеткой.



7. Выключите прибор.
- ✓ Прибор снова готов к работе.

### Очищение поддона испарителя от накипи

Вы можете удалить накипь только с поддона испарителя. Вы можете использовать для этого функцию удаления накипи своего прибора или вручную удалить накипь с поддона испарителя.

#### ВНИМАНИЕ!

Нерекомендованные средства для удаления накипи могут повредить прибор

- ▶ Используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления накипи. Время воздействия для удаления накипи зависит от используемого средства.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.

- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

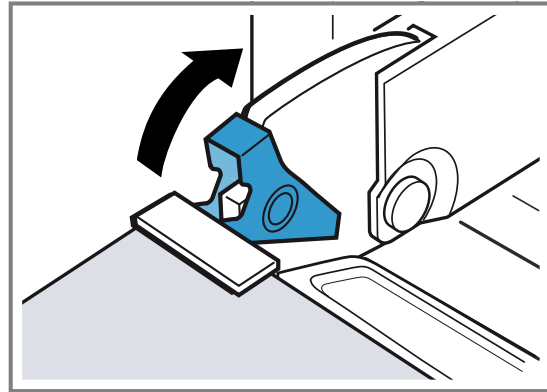
1. Приготовьте раствор из 100 мл воды и 20 мл жидкого средства для удаления накипи.
2. Полностью заполните поддон испарителя раствором для удаления накипи.
3. Заполните резервуар водой и полностью задвиньте в прибор.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Запустите программу удаления накипи.

→ Страница 20

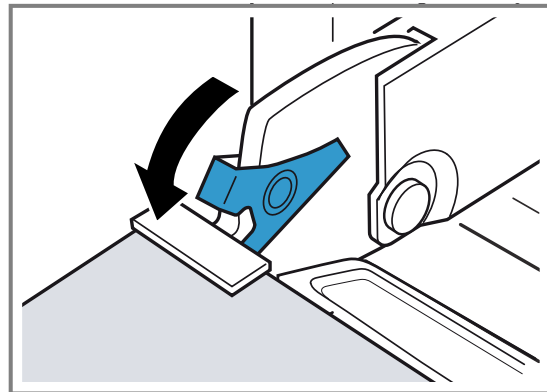
## 12.7 Дверца прибора

Вы можете снять дверцу прибора, чтобы очистить или снять стекло дверцы.

Петли дверцы прибора имеют блокировочные рычаги. Когда блокировочные рычаги закрыты, дверца прибора заблокирована. В этом состоянии дверцу прибора снять невозможно.



Когда блокировочные рычаги открыты, петли дверцы зафиксированы и не могут захлопнуться.



### Снятие дверцы прибора

Когда блокировочные рычаги для съёма дверцы открыты, петли дверцы зафиксированы и не могут захлопнуться.

#### ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться.

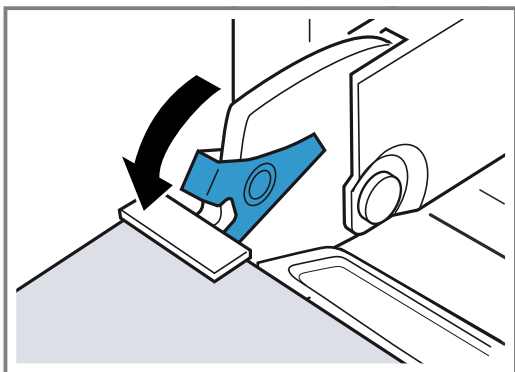
- ▶ Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда были полностью установлены, а при снятии дверцы прибора полностью откинута.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

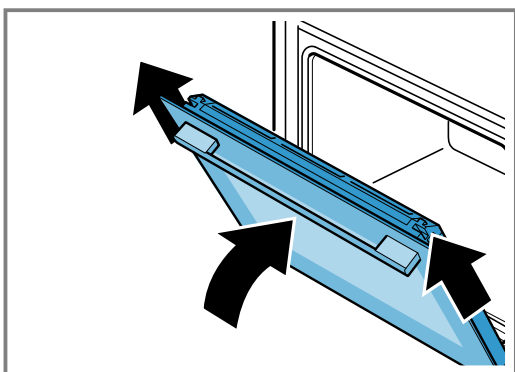
- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

1. Полностью откройте дверцу прибора.

2. Откройте правый и левый блокировочные рычаги.



3. Прикройте дверцу прибора так, чтобы она оставалась открытой примерно на 30°.  
4. Возьмитесь за дверцу слева и справа обеими руками и вытяните движением вверх.



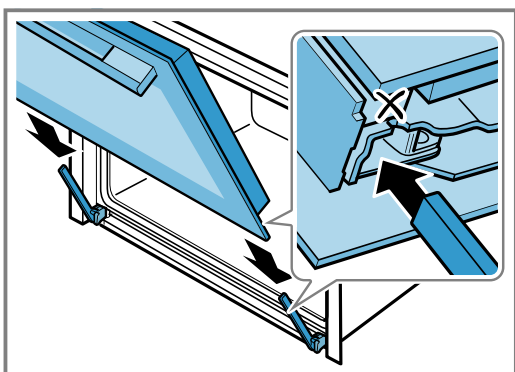
### Навешивание дверцы прибора

Когда блокировочные рычаги закрыты, дверца прибора заблокирована и снять её невозможно.

**Заметка:** Выполните действия по снятию дверцы в обратном порядке.

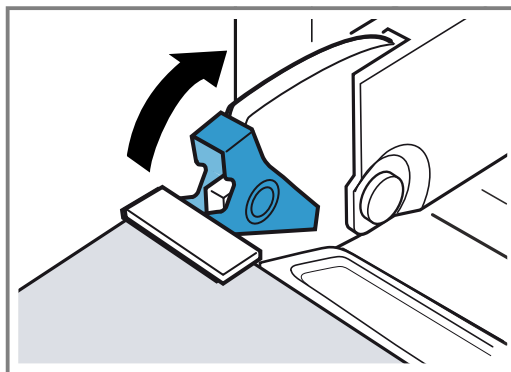
→ "Снятие дверцы прибора", Страница 21

1. Задвиньте дверцу прибора до упора так, чтобы петли можно было вставить прямо в отверстие.



2. Полностью откройте дверцу прибора.

3. Опустите блокировочные рычаги.



4. Закройте дверцу прибора.

### 12.8 Стёкла дверцы

Вы можете снять дверцу прибора, чтобы упростить очистку стекла дверцы.

#### Снятие стекол дверцы

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

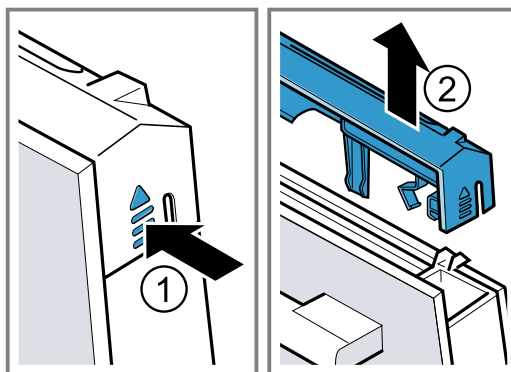
Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

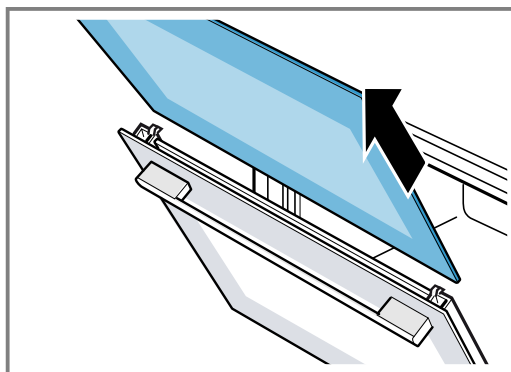
Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

- ▶ Используйте защитные перчатки.

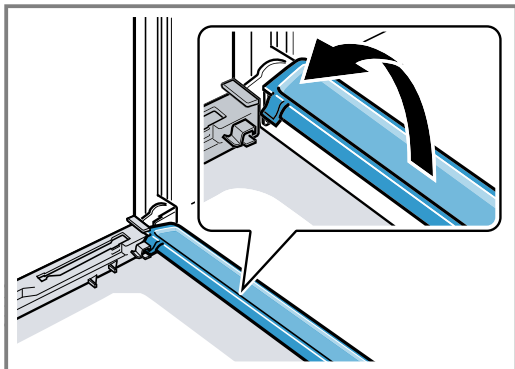
1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель дверцы слева и справа ①.
3. Снимите защитную панель ②.



4. Извлеките внутреннее стекло движением вверх и положите его на ровную поверхность.



5. Если необходимо снять и очистить планку для конденсата, полностью откройте дверцу прибора.
6. Откиньте планку для конденсата вверх и извлеките.



7. Протирайте стёкла мягкой тканевой салфеткой, смоченной средством для чистки стёкол. Очистите планку для конденсата тканевой салфеткой, смоченной в горячем мыльном растворе.

### Установка стекла дверцы

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

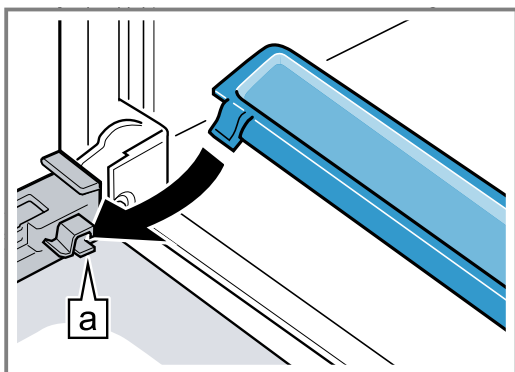
- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки.

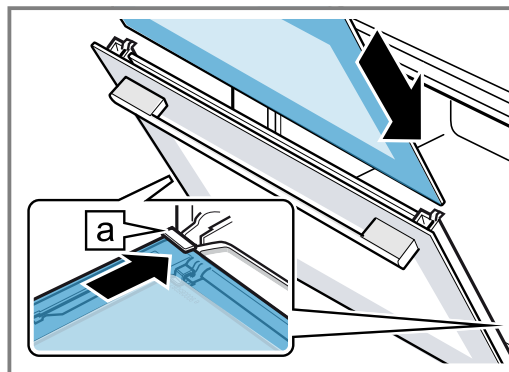
- ▶ Используйте защитные перчатки.

**Заметка:** Использование прибора невозможно, пока стёкла не будут установлены должным образом.

1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Снова установите планку для конденсата. Для этого вставьте планку для конденсата вертикально и поверните вниз **a**.



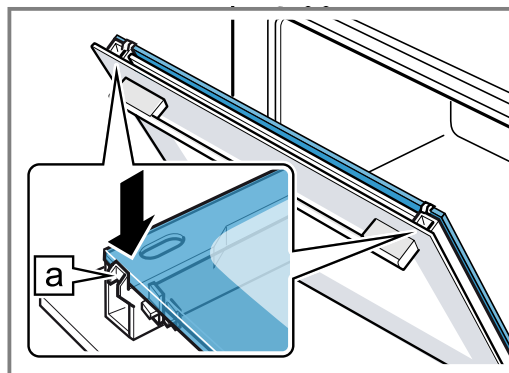
3. Вставьте внутреннее стекло **a**.



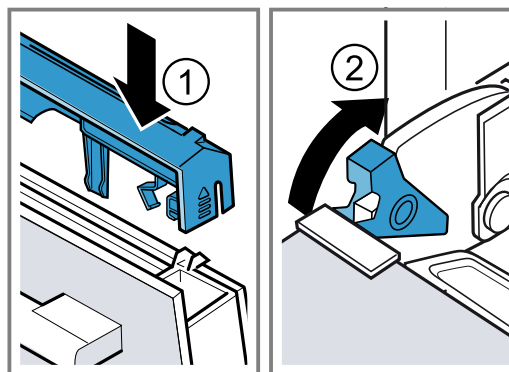
Следите за тем, чтобы стекло было обращено глянцевой стороной наружу, а вырезами с правой и левой сторон – наверх.

Стекло должно располагаться соответствующим образом снизу в держателе.

4. Прижмите внутреннее стекло сверху **a**.



5. Установите защитную панель и прижмите её так, чтобы она зафиксировалась со слышимым щелчком **1**.
6. Полностью откройте дверцу прибора.
7. Закройте блокировочные рычаги справа и слева **2**.



8. Закройте дверцу прибора.

## 13 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.




- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

### 13.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	<p>Неисправен предохранитель.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.</li> </ul> <p>Сбой электропитания.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.</li> </ul> <p>Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Подключите прибор к электросети.</li> </ul>
Прибор не включается, на дисплее отображается  .	<p>Автоматическая блокировка для безопасности детей активирована.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Нажмите и удерживайте , пока на дисплее не погаснет .</li> </ul>
Включенный прибор не работает, на дисплее отображается  .	<p>Активирована блокировка для безопасности детей.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Нажмите и удерживайте , пока на дисплее не погаснет .</li> </ul>
Духовой шкаф не нагревается, на дисплее отображается  .	<p>Активирован демонстрационный режим.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Отсоедините прибор от сети питания, отключив предохранитель в блоке предохранителей и снова включив его примерно через 10 секунд.</li> <li>2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках. → "Базовые установки", Страница 18</li> </ol>
На дисплее появляется сообщение с "«D»" или "«E»", например, D0111 или E0111.	<p>Функциональная неисправность</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выключите прибор и снова включите. ✓ В случае однократной неисправности сообщение исчезнет.</li> <li>2. Если сообщение появится снова, обратитесь в сервисную службу. При обращении укажите точный код ошибки.</li> </ol>
Прибор не запускается.	<p>Дверца прибора закрыта неплотно.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Закройте дверцу прибора.</li> </ul> <p>Прибор не выключен.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Выключите прибор и снова включите.</li> </ul>
Время суток не отображается при выключенном приборе	
Прибор выводит уведомление о необходимости протереть рабочую камеру и наполнить резервуар для воды.	<p>В процессе удаления накипи была прервана подача электроснабжения или выключен прибор.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ После повторного включения прибора промойте его дважды.</li> </ul>
После включения рабочего режима на дисплее появляется сообщение о превышении допустимой температуры.	<p>Прибор недостаточно остыл.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дайте прибору остыть.</li> <li>2. Снова установите рабочий режим.</li> </ol>
Прибор предлагает удалить накипь без предварительного отображения счётчика.	<p>Диапазон жёсткости слишком низкий</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Очистите прибор от накипи.</li> <li>2. Проверьте установленный диапазон жёсткости воды и отрегулируйте его.</li> </ol>



Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Кнопки мигают.	Это нормальное явление, так как за панелью управления образуется конденсат. Никаких действий не требуется.
Поддон испарителя пуст, хотя резервуар для воды полон.	Резервуар для воды вставлен неправильно. ▶ Задвиньте резервуар для воды так, чтобы он зафиксировался с щелчком. Подводящий шланг к резервуару для воды засорен. 1. Очистите прибор от накипи. 2. Проверьте установленный диапазон жёсткости воды и отрегулируйте его.
Резервуар для воды пустеет без причины, а поддон испарителя переполняется.	Резервуар для воды неправильно закрыт. ▶ Закройте крышку резервуара для воды до щелчка. Уплотнение крышки резервуара загрязнено. ▶ Очистите место крепления уплотнителя. Уплотнение крышки резервуара повреждено. ▶ Приобретите новый резервуар для воды, обратившись в сервисную службу.
Прибор выводит сообщение о необходимости заполнить резервуар для воды, хотя резервуар для воды полный.	Резервуар для воды вставлен неправильно. ▶ Задвиньте резервуар для воды так, чтобы он зафиксировался с щелчком. Система распознавания не работает. ▶ Обратитесь в сервисную службу.
На приборе выводится требование заполнить резервуар для воды, хотя резервуар для воды заполнен, или прибор не выводит сообщение о заполнении резервуара для воды, хотя резервуар для воды пуст.	Резервуар для воды загрязнён, подвижные детекторы уровня воды заблокированы. 1. Встряхните и очистите резервуар для воды. 2. Если застрявшие детали не становятся снова подвижными, закажите новый резервуар для воды в сервисной службе.
Во время работы на дисплее появляется сообщение "«Наполнить резервуар для воды?»".	Резервуар заполнен наполовину. Никаких действий не требуется.
На дисплее появляется сообщение "«Прибор нагревается»", но прибор не достигает выбранной температуры.	Значения автоматической калибровки не установлены оптимальным образом. ▶ Сбросьте прибор до заводских установок и повторите процесс ввода в эксплуатацию. → "Базовые установки", Страница 18 → "Перед первым использованием", Страница 9 ✓ В следующий раз, когда вы будете готовить на пару при температуре 100 °C, калибровка запустится автоматически, при этом будет выпущено больше пара.
При приготовлении на пару выделяется очень много пара.	Происходит автоматическая калибровка прибора. Никаких действий не требуется.
При приготовлении на пару снова выделяется очень много пара.	Прибор не может выполнить автоматическую калибровку, если время приготовления слишком короткое. ▶ Сбросьте прибор до заводских установок и повторите калибровку.
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези.	Нормальный ход процесса. Никаких действий не требуется.

## 13.2 Замена лампочки в приборе

Если подсветка духового шкафа перестала гореть, замените лампочку в духовом шкафу.

**Заметка:** Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 25 Вт вы можете приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки. Берите новую галогенную лампочку чистой сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампочки.

### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.
- ▶ Ни в коем случае не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.

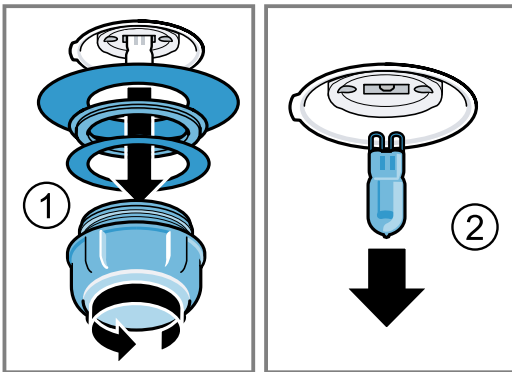
### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При замене лампы учитывайте, что контакты в патроне находятся под напряжением.

- ▶ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- ▶ Также извлеките из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

#### **Требования**

- Прибор отключен от электросети.
  - Рабочая камера остыла.
  - Новая галогенная лампочка для замены находится под рукой.
1. Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки ①.
  2. Извлеките галогенную лампочку, не поворачивая ее ②.



3. Вставьте новую галогенную лампочку и закрутите в патрон.

- Следите за положением штифтов.
4. Установите новые уплотнители и зажимное кольцо на стеклянный колпак в правильном порядке.
  5. Вкрутите стеклянный плафон с уплотнителями. Используйте прибор только с установленным стеклянным колпаком и уплотнителями.
  6. Подключите прибор к электросети и снова произведите ввод в эксплуатацию.

### **13.3 Замена стеклянного колпака или уплотнителей**

Если стеклянный колпак или уплотнители галогенной лампы повреждены, необходимо заменить поврежденные элементы.

- ▶ Замените стеклянный колпак или уплотнители. Вы можете заказать новый стеклянный колпак или новые уплотнители в сервисной службе.  
→ "Сервисная служба", Страница 46

### **13.4 Замена уплотнителя дверцы**

Вы можете приобрести новый стеклянный колпак или новые уплотнители через сервисную службу. Запасные уплотнители для прибора можно приобрести в сервисной службе. Точно укажите номера E и FD вашего прибора.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. Установите новый уплотнитель дверцы с одной стороны рабочей камеры и затяните его со всех сторон.  
Место стыка должно быть сбоку.
4. Проверьте посадку дверного уплотнителя, особенно по углам.

## **14 Утилизация**

Здесь приведены указания по надлежащей утилизации старых бытовых приборов.

### **14.1 Утилизация старого бытового прибора**

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.

Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## 15 У Вас все получится!

Здесь вы найдёте обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

### 15.1 Рекомендуемая последовательность действий

#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.


#### Рекомендация

Если вы используете прибор впервые, следуйте данным указаниям:

- → "Безопасность", Страница 2
- → "Как сэкономить электроэнергию", Страница 5
- → "Конденсат", Страница 27

1. Выберите подходящее блюдо в обзоре блюд.

#### Рекомендации

- Прибор имеет запрограммированные установки для большого количества блюд. Если вы хотите воспользоваться заданными установками, используйте запрограммированные значения для приготовления блюд → Страница 14.
  - Если вы не можете найти желаемое блюдо или вариант применения прибора, ориентируйтесь на похожие блюда.
2. Извлеките принадлежности из рабочей камеры.
  3. Выберите подходящую посуду и принадлежности. Используйте посуду и принадлежности, указанные в советах по установкам.
  4. Предварительный разогрев прибора требуется только в том случае, если это указано в рецепте или советах по установкам.
  5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
  6. Когда блюдо будет готово, выключите прибор нажатием .

### 15.2 Полезная информация

В таблицах вы найдете подборку блюд, которые можно легко приготовить с помощью вашего прибора. Вы можете узнать, какие виды нагрева и принадлежности, а также какая температура и время пригото-

вления подходят лучше всего. Если не указано иное, информация относится к установке в непрогретый прибор.

#### Принадлежность

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

При приготовлении блюд в лотке с отверстиями всегда подставляйте снизу лоток без отверстий. В лотке без отверстий скапливается стекающая жидкость.

#### Посуда

При использовании посуды всегда ставьте её по центру лотка с отверстиями.

Посуда должна выдерживать воздействие высоких температур и пара. Чем толще стенки посуды, тем дольше время приготовления.

Блюда, готовящиеся на водяной бане (например, при плавлении шоколада), необходимо накрывать фольгой.

#### Время приготовления и объём блюда

Время приготовления при приготовлении на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. В приборе можно готовить на пару блюда весом не более 2 кг.

Соблюдайте указания по размеру порции, приведённые в таблице. Время приготовления сокращается для более мелких кусков и увеличивается при приготовлении более крупных кусков. Также на время приготовления влияют качество и степень спелости продуктов. Поэтому приведённые значения нужно использовать как ориентировочные данные.

#### Распределение продуктов

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно.

#### Продукты, чувствительные к давлению

Не укладывайте чувствительные к давлению продукты в лоток для приготовления на пару в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка для приготовления на пару.

#### Приготовление блюд из меню

Вы можете одновременно готовить все блюда из меню на пару, не теряя при этом их вкуса.

Сначала поместите в духовой шкаф блюда, требующие самого продолжительного времени приготовления. Остальные блюда ставьте в соответствующее время. Тогда все блюда будут готовы одновременно. Общее время приготовления увеличивается при одновременном приготовлении нескольких блюд из меню. При открывании дверцы прибора из прибора выходит пар, и рабочая камера снова нагревается.









#### Конденсат

Во время доведения блюд до готовности в рабочей камере и на дверце прибора может скапливаться конденсат. Скопление конденсата является нормой и не влияет на функционирование прибора. После завершения приготовления протрите конденсат.











### 15.3 Овощи

Выложите овощи в лоток с отверстиями для приготовления на пару и поставьте на уровень установки 2. Вставьте лоток без отверстий для приготовления на пару снизу на уровень установки 1. В лотке без отверстий скапливается стекающая жидкость.

#### Овощи






Вид блюда	Размер	Принадлежно-сти/посуда	Вид нагрева	Температура, °С	Время пригото-вления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	20–35
Цветная капуста	Целиком	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	25–35
Цветная капуста	Соцветиями	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	10–15
Брокколи	Соцветиями	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	8–10
Горошек	-	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	5–10
Фенхель	Кружочками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	10–14
Овощной флан	-	Форма на водя-ной бане 1,5 л + лоток с отверсти-ями на уровне установки 2		100	50–70
Стручковая фа-соль	-	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	20–25

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.

Вид блюда	Размер	Принадлежно-сти/посуда	Вид нагрева	Температура, °С	Время пригото-вления, мин
Морковь	Кружочками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	10–20
Кольраби	Кружочками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	20–25
Лук-порей	Кольцами	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	6–9
Кукуруза	Целиком	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	25–35
Мангольд <sup>1</sup>	Соломкой	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	8–10
Спаржа зелёная <sup>1</sup>	Целиком	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	7–12
Спаржа белая <sup>1</sup>	Целиком	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	10–15
Шпинат <sup>1</sup>	-	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	2–3
Капуста рома-неско	Соцветиями	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	8–10
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий		100	20–30

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.



Вид блюда	Размер	Принадлежно-сти/посуда	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Свёкла	Целиком	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	40–50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	30–35
Капуста белокочанная / капуста	Соломкой	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	25–35
Цуккини	Кружочками	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	3–4
Сахарный горошек стручками	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		100	8–12

<sup>1</sup> Требуется предварительный разогрев прибора.

## 15.4 Гарниры и бобовые

Рекомендации по установкам для приготовления гарниров и бобовых.













### Приготовление гарниров и бобовых

1. Добавьте соответствующее количество воды или жидкости.

- Например: 1:1,5 = на 100 г риса добавить 150 мл жидкости.
2. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

### Гарниры и бобовые



Вид блюда	Соотношение	Принадлежно-сти/посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Картофель в мундире (среднего размера)	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	35–45
Отварной картофель	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	20–25

Вид блюда	Соотношение	Принадлежно-сти/посуда	Уровень уста-новки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приго-товления, мин
Неполирован-ный рис	1:1,5	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	35–45
Длиннозёрный рис	1:1,5	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	20–30
Рис басмати	1:1,5	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	20–30
Пропаренный рис	1:1,5	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	15–20
Ризотто	1:2	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	30 35
Чечевица	1:2	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	35–50
Белая фасоль замоченная	1:2	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	65–75
Кускус	1:1	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	6–10
Полба дроблё-ная	1:2,5	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	15–20
Пшено цель-ное	1:2,5	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	25–35
Пшеница цельная	1:1	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	60–70
Клёцки	-	Лоток для при-готовления на пару с отвер-стиями + лоток для пригото-вления на пару без отверстий	2 + 1		100	20–25

## 15.5 Мясо и птица



Рекомендации по установкам для птицы и мяса.

### Птица

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Куриная грудка	кажд. по 0,15 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	15–25
Утиная грудка <sup>1</sup>	кажд. по 0,35 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	12–18




<sup>1</sup> предварительно обжарить и завернуть в пленку

### Говядина

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
тонкий ростбиф, средней прожарки <sup>1</sup>	1 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	25 - 35
толстый ростбиф, средней прожарки <sup>1</sup>	1 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	3 + 1		100	30 - 40



<sup>1</sup> предварительно обжарить и завернуть в пленку

### Свинина

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Свиная вырезка	0,5 кг	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	16–20
Медальоны из свинины <sup>1</sup>	прим. 3 см толщиной	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	10–12
Копчёные рёбрышки	ломтиками		2		100	15–20

<sup>1</sup> предварительно обжарить и завернуть в пленку






## Колбаски





Вид блюда	Принадлежно-сти / посуда	Уровень уста-новки	Вид нагрева	Температура, °С	Время пригото-вления, мин
Венские сосиски	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий	2 + 1		80 - 90	12 - 18
Белая колбаска	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий	2 + 1		80 - 90	20 - 25

## 15.6 Рыба





Рекомендации по установкам для приготовления рыбы и моллюсков.

### Рыба

Вид блюда	Количество	Принадлежно-сти, посуда	Уровень уста-новки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приго-товления, мин
Дорада, цели-ком	кажд. по 0,3 кг	Лоток для при-готовления на пару с отвер-стиями + лоток для пригото-вления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	15–25
Филе дорады	кажд. по 0,15 кг	Лоток для при-готовления на пару с отвер-стиями + лоток для пригото-вления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	10–20
Рыбный па-штет	Форма на во-дяной бане 1,5 л	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		70–80	40–80
Форель, цели-ком	кажд. по 0,2 кг	Лоток для при-готовления на пару с отвер-стиями + лоток для пригото-вления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	12–15
Филе трески	кажд. по 0,15 кг	Лоток для при-готовления на пару с отвер-стиями + лоток для пригото-вления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	10–14

Вид блюда	Количество	Принадлежно-сти, посуда	Уровень уста-новки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приго-товления, мин
Филе лосося	кажд. по 0,15 кг	Лоток для при-готовления на пару с отвер-стиями + лоток для пригото-вления на пару без отверстий	2 + 1		100	8–10
Моллюски	1,5 кг	лоток для при-готовления на пару без от-верстий	2		100	10–15
Филе морско-го окуня	кажд. по 0,15 кг	Лоток для при-готовления на пару с отвер-стиями + лоток для пригото-вления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	10–20
Рулетики из морского язы-ка, фарширо-ванные		Лоток для при-готовления на пару с отвер-стиями + лоток для пригото-вления на пару без отверстий	2 + 1		80–90	10–20

## 15.7 Заправки для супов и прочее

Вид блюда	Принадлежно-сти / посуда	Уровень уста-новки	Вид нагрева	Температура, °С	Время пригото-вления, мин
Яичная заправка для супа	лоток для приго-товления на пару без отверстий	2		90	15 - 20
Манные клёцки	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий	2 + 1		90 - 95	7 - 10
Яйца вкрутую среднего разме-ра, не более 1,8 кг	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий	2 + 1		100	10 - 12
Яйца в мешочек среднего разме-ра, не более 1 кг	Лоток для приго-товления на пару с отверстиями + лоток для приго-товления на пару без отверстий	2 + 1		100	6 - 8

## 15.8 Десерты, компоты

Рекомендации по установкам для приготовления де-сертов и компота.

### Приготовление компота

1. Взвесьте фрукты.
2. Добавьте воду в соотношении прим. 1:3.

3. Добавьте сахар и специи по вкусу.
4. Выполните настройки прибора в соответствии с со-ветами по установкам.

### Приготовление молочного риса

1. Взвесьте рис.
2. Добавьте в 2,5 раза больше молока.










3. Рис и молоко налейте в миску высотой макс. 2,5 см.
  4. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
  5. После приготовления помешайте молочный рис.
- ✓ Молочный рис впитает остатки молока.

### Приготовление йогурта

1. Нагрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Затем дайте молоку остыть до 40 °С.  
Если вы используете молоко длительного хранения, нагрейте его до 40 °С. Этой температуры достаточно для молока длительного хранения.

2. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).
3. Разлейте смесь по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой.
4. Задвиньте лоток с отверстиями для приготовления на пару в рабочую камеру.
5. Установите чашки или банки в лоток с отверстиями для приготовления на пару.
6. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.
7. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

### Десерты, компоты

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кнедлики	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	20–25
Крем-карамель	Формочки + лоток для приготовления на пару с отверстиями		80	15–20
Молочный рис <sup>1</sup>	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	25–35
Йогурт <sup>1</sup>	Порционные стаканы + лоток для приготовления на пару с отверстиями		40	300–360
Яблочный компот	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15
Грушевый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15
Вишнёвый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15
Компот из ревеня	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	10–15
Сливовый компот	лоток для приготовления на пару без отверстий		100	15–20

<sup>1</sup> Вы можете также использовать подходящую программу.  
→ "Программы с паром", Страница 14





## 15.9 Режим подогрева

В режиме подогрева холодные блюда нагреваются щадящим образом. При этом блюда имеют вид и вкус свежеприготовленных.

### Режим подогрева

В режиме «Подогрев» блюда быстро подогреваются. При этом они имеют вид и вкус свежеприготовленных.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	12–15
Макароны, картофель, рис	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	5–25

## 15.10 Размораживание

Функция обдува паром «Размораживание» подходит для размораживания фруктов и овощей глубокой заморозки.

Оптимальный способ размораживания мяса и рыбы – в холодильнике.

Для замороженных продуктов, в которых жидкость должна оставаться внутри, например, для замороженного шпината со сливками, используйте лоток для приготовления на пару без отверстий.

### Примечания

- Время, указанное в таблице, является ориентировочным и зависит от качества, температуры замораживания (-18 °C) и консистенции продуктов. Диапазоны временных значений приведены в та-

блице. Сначала установите самое короткое время приготовления, а затем, при необходимости, увеличивайте его.

- Замороженные плоские или порционные куски блюд размораживаются быстрее, чем замороженные блоком.

### Размораживание замороженных блюд

- Извлеките замороженные блюда из упаковки.
- Положите замороженные куски блюда в лоток для приготовления на пару с отверстиями.
- Поставьте лоток для приготовления на пару с отверстиями в рабочую камеру и задвиньте снизу лоток для приготовления на пару без отверстий.
- Блюда не лежат в воде, жидкость стекает вниз и остается в лотке без отверстий.
- Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

## Размораживание

Вид блюда	Количество	Принадлежности, посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Ягоды	0,5 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		50–55	15–20
Овощи	0,5 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		40–50	15–50

## 15.11 Выжимание сока

Рекомендации по установкам для выжимания сока из ягод.

### Выжимание сока из ягод

- Положите ягоды в миску и добавьте сахар.



- Дайте постоять не менее часа, чтобы ягоды выделили сок.
- Выложите ягоды в лоток для приготовления на пару с отверстиями и установите на уровень 2.
- Для сбора стекающего сока установите лоток без отверстий на один уровень ниже.

5. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.

6. По завершении времени приготовления выложите ягоды в тканевую салфетку и отожмите оставшийся сок.

7. Просушите рабочую камеру.

## Выжимание сока

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Малина	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	30–45
Смородина	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	40–50

## 15.12 Консервирование

Консервируйте фрукты и овощи, нагревая и герметично закрывая в банки.

- Для приготовления используйте свежие продукты. После длительного хранения продукты теряют витамины, кроме того, свежие продукты готовятся существенно легче.
- Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.
- Не используйте прибор для консервирования следующих продуктов: продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыба, паштеты.
- Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

## Консервация фруктов и овощей

**Требование:** Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

1. Тщательно вымойте в горячей воде банки и резиновые кольца. Банки можно простерилизовать в приборе. → *Страница 16*
2. Задвиньте лоток с отверстиями для приготовления на пару в рабочую камеру.
3. Установите подготовленные банки в лоток для приготовления на пару с отверстиями. Банки не должны соприкасаться друг с другом.
4. По истечении заданного времени откройте дверцу прибора.
5. Вынимайте банки только после того, как они полностью остынут.

## Консервирование

Рекомендации по установкам для консервации с паром.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Литровые банки	2		100	30–120
Косточковые	Литровые банки	2		100	25–30
Семечковые	Литровые банки	2		100	25–30

## 15.13 Приготовление по технологии су-вид

При приготовлении по технологии су-вид блюда, например, из мяса, рыбы, овощей и десерты готовятся при низких температурах от 50 до 95 °C с использованием 100% пара. Продукт помещается в специальный жаропрочный вакуумный пакет, герметично запаиваемый при помощи прибора для вакуумной упаковки камерного типа.

Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке пакета. Низкая температура и прямая передача тепла позволяют полно-

стью контролировать процесс приготовления до достижения необходимого результата. Передержание продукта практически невозможно.

## Порции

Соблюдайте указания по количеству и размеру порций, приведённые в таблице. В приборе может готовиться не более 2 кг продуктов; отрегулируйте самостоятельно время приготовления для большего объёма и количества кусков.

Указанное количество рыбы, мяса и птицы соответствует 1–2 порциям. Объём овощей и десертов соответствует 4 порциям.

## Уровни установки

Можно готовить с использованием до 2 уровней установки.

При приготовлении блюд в лотке с отверстиями всегда подставляйте снизу лоток без отверстий. В лотке без отверстий скапливается стекающая жидкость.

## Вакуумный пакет

Используйте только вакуумные пакеты, специально разработанные для приготовления пищи по технологии су-вид, сделанные из термостойкого материала. Не используйте вакуумные пакеты повторно. Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба).

## Качество продуктов

Результат приготовления на 100 % зависит от качества исходного продукта. Чтобы гарантировать надежный результат приготовления с сохранением всех вкусовых качеств, используйте только свежие продукты.

## Подготовка продуктов

На поверхности практически всех продуктов присутствуют микробы.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!**

Приготовление пищи по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах, и, при несоблюдении указаний по использованию и правил гигиены может привести к ущербу для здоровья.

- ▶ Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- ▶ Мойте и дезинфицируйте руки.
- ▶ Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- ▶ Скоропортящиеся продукты, например птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- ▶ Тщательно промывайте и очищайте овощи и фрукты.
- ▶ Держите в чистоте поверхности и разделочные доски.
- ▶ Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- ▶ Кратко прерывайте холодильную цепь только для подготовки продуктов.
- ▶ До начала процесса приготовления храните вакуумированные продукты в холодильнике.
- ▶ После приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.
- ▶ Чтобы уничтожить микробы, перед приготовлением опустите вакуумированные продукты в кипящую воду макс. на 3 секунды.
- ✓ Ингредиенты не содержат микробов и подготовлены с соблюдением гигиенических требований для приготовления по технологии су-вид.

## Вакуумирование блюд

Чтобы добиться равномерной передачи тепла и оптимального результата приготовления, используйте для вакуумирования прибор для вакуумной упаковки, который может создать 99% вакуум. Заполняя вакуумный пакет, следите за тем, чтобы в области шва не застряли остатки пищи.

**Рекомендация:** Чтобы предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Газы могут препятствовать передаче тепла или изменять структуру продуктов и их поведение при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

**Заметка:** Не используйте термощуп для мяса.

1. Добавляйте половину от обычного количества приправ.

**Рекомендация:** Вы можете усилить естественный аромат продуктов высокого качества, добавив небольшой кусочек сливочного масла и небольшое количество соли к блюду в вакуумный пакет.

На приготовление еды влияют различные ингредиенты:

- соль и сахар сокращают время приготовления;
  - кислые продукты, например лимонный сок или уксус, делают блюда более твердыми;
  - алкоголь и чеснок придают еде неприятное послевкусие;
2. Чтобы наполнить вакуумный пакет, раздвиньте края пакета на 3–4 см и поместите его в ёмкость, например в мерную чашку. Заполняя вакуумный пакет, следите за тем, чтобы в области шва не застряли остатки пищи.
  3. Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете.  
Обратите внимание на следующее:
    - В вакуумном пакете отсутствует воздух.
    - Сварной шов запаян надлежащим образом.
    - В вакуумном пакете нет отверстий.
    - Вакуумируемые совместно куски мяса или рыбы не должны быть спрессованы друг с другом.
  4. Если вакуумный пакет наполнен не оптимальным образом, положите продукты в новый пакет и снова выполните вакуумирование.

## Приготовление блюд по технологии су-вид

При приготовлении в вакууме ароматические вещества не испаряются. Обычное количество приправ, таких как специи, травы или чеснок, гораздо сильнее влияет на вкус блюда.

### Требования

- Блюдо подготовлено.  
→ "Подготовка продуктов", Страница 38
  - Блюдо вакуумировано.  
→ "Вакуумирование блюд", Страница 38
1. Положите блюдо в лоток с отверстиями. Чтобы блюдо было равномерно нагрето, не кладите в лотке вакуумированные продукты друг на друга или близко друг к другу.
  2. Для сбора стекающего конденсата установите снизу лоток без отверстий.

### 3. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе приготовления на вакуумном пакете скапливается горячая вода.

- ▶ Осторожно приподнимите вакуумный пакет с помощью прихватки таким образом, чтобы горячая вода стекла в универсальный противень или в лоток.
- ▶ Осторожно извлеките вакуумный пакет при помощи прихватки.

По окончании процесса приготовления дайте рабочей камере остыть, а затем вытрите воду с поддона испарителя губкой.

4. Обсушите вакуумный пакет и положите его в чистую посуду.
5. Откройте вакуумный пакет ножницами, выложите в ёмкость приготовленное блюдо и перелейте жидкость. Вы можете приготовить соус из бульона или маринада.
6. Подготовьте блюдо к подаче.

#### Вид блюда Указания по приготовлению

Мясо	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Чтобы избежать разбрызгивания при жарении, промокните мясо кухонным полотенцем, прежде чем положить его в горячее масло.</li> <li>■ В течение нескольких секунд обжарьте каждую сторону мяса на сильном огне. Благодаря этому вы получите ароматную хрустящую корочку, и мясо не будет передержано.</li> </ul>
------	---








#### Вид блюда Указания по приготовлению

Рыба	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Приправьте и полейте рыбу горячим растопленным сливочным маслом.</li> <li>■ Для получения ароматной хрустящей корочки обжарьте рыбу по несколько секунд с каждой стороны.</li> <li>■ Увеличьте время обжаривания, если желаемая степень готовности ещё не была достигнута при приготовлении по технологии су-вид.</li> <li>■ Подавайте рыбу на разогретых тарелках с острым соусом или маслом, так как приготовление по технологии су-вид происходит при низких температурах.</li> </ul>
Овощи	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Немного обжарьте овощи, чтобы сохранить аромат.</li> <li>■ Приправьте овощи по вкусу или смешайте их с другими ингредиентами.</li> </ul>

## Мясо

Здесь приведён обзор рекомендаций по приготовлению мясных блюд.

Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Стейки из телятины, среднепрожаренные, толщиной 2 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		60	80	Вакуумировать со сливочным маслом и розмарином.
Говяжий стейк (огузок, спинная часть и т.д.), с кровью, толщиной 2–3 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		58	90	Вакуумировать со сливочным маслом и розмарином.
Говяжий стейк (огузок, спинная часть и т.д.), среднепрожаренный, толщиной 2–3 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		62	80	Вакуумировать со сливочным маслом и розмарином.

Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин	Рекомендации
Филе говядины, кусок, с кровью, толщиной 3–4 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		58	100	Вакуумировать со сливочным маслом и розмарином.
Филе говядины, кусок, средне-прожаренное, толщиной 3–4 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		62	90	Вакуумировать со сливочным маслом и розмарином.
Медальоны из свинины (кажд. по 80 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		63	75	Вакуумировать со сливочным маслом и свежим базиликом.
Баранья спинка, без костей	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		58	50	Вакуумировать с небольшим количеством соли, сливочного масла и тимьяна.
Свиная грудинка, 700 г	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		65	24 часа	Вакуумировать со сливочным маслом, розмарином, тимьяном и небольшим количеством горчицы.
Телячий огузок, 1 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		62	18 часов	Вакуумировать со сливочным маслом, тимьяном, лавровым листом, горошинами перца и корнеплодами.
Карнитас, 1,5 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		64	48 часов	Вакуумировать со сливочным маслом, соевым соусом, жидким дымом, перцем, порошком паприки и молотым тмином.



## Птица

Здесь приведён обзор рекомендаций по приготовлению блюд из мяса птицы.

Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Утиная грудка (по 350 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		62	70	Жировой слой надрезать, филейную сторону посыпать небольшим количеством соли и перца и вакуумировать с небольшим количеством цедры апельсина.
Куриная грудка (по 250 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		65	60	Вакуумировать со сливочным маслом, небольшим количеством соли и тимьяна.


## Рыба

Здесь приведён обзор рекомендаций по приготовлению рыбных блюд.








Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Треска (по 140 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		58	25	Вакуумировать со сливочным маслом и небольшим количеством соли.
Палтус/тюрбо (по 150 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		58	30	Вакуумировать со сливочным маслом и небольшим количеством соли.
Судак (по 140 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		60	20	Вакуумировать со сливочным маслом и небольшим количеством соли.

## Овощи

Здесь приведен обзор рекомендаций по приготовлению овощных блюд.

Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Цветная капуста (500 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	40–50	Вакуумировать с небольшим количеством воды, сливочного масла, соли и муската.







Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин	Рекомендации
Шампиньоны, четвертинками (500 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	20–25	Вакуумировать со сливочным маслом, розмарином, небольшим количеством чеснока и соли.
Салатный цикорий, половинками (4–6 шт.)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	40–45	Вакуумировать с апельсиновым соком, сахаром, солью, сливочным маслом и тимьяном.
Зелёная спаржа, целиком (600 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	20–30	<b>Заметка:</b> Зелёная спаржа сохранит свой цвет, если перед вакуумированием бланшировать её. Вакуумировать со сливочным маслом, солью, небольшим количеством сахара и перца.
Картофель, кружками по 0,5 см (600 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		90	70–80	Вакуумировать с апельсиновым соком, карри и сливочным маслом.
Картофель, очищенный и порезанный четвертинками (800 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		95	35–45	Вакуумировать со сливочным маслом и солью. <b>Заметка:</b> Подходит для дальнейшей обработки (например, для салата)
Помидоры черри, целиком или половинками (500 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		58	25–5	Смешать красные и жёлтые помидоры черри. Вакуумировать с оливковым маслом, солью и сахаром.
Тыква, кубиками 2 x 2 см (600 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		90	25–35	Время приготовления зависит от сорта тыквы.

Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин	Рекомендации
Кабачки цуккини, кружками по 1 см (600 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	25–30	Вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.
Стручковый сахарный горошек, стручками (500 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	5–10	Вакуумировать со сливочным маслом и солью.

## Десерт

Здесь приведён обзор рекомендаций по приготовлению десертов.

Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ананас, кружками по 1,5 см (400 г)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	70–80	Вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и ванилью.
Яблоки, очищенные, кружками по 0,5 см (2–4 шт.)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	15–25	<b>Рекомендация:</b> Время приготовления зависит от сорта яблок. Вакуумировать с карамельным соусом.
Бананы, целиком (2–4 шт.)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		65	20–25	Вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и стручком ванили.
Груша, очищенная, дольками (2–4 шт.)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	25–35	Добавить мёд или сахар.

Вид блюда	Лоток	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Кумкват, половинками (12–16 шт.)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		85	75–80	<b>Заметка:</b> Промыть в горячей воде, разрезать пополам и удалить косточки. Вакуумировать со стручком ванили, мёдом и абрикосовым повидлом.
Ванильный соус (0,5 л)	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий		80	15–25	0,5 л молока, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 80 г сахара, мякоть стручка ванили смешать и вакуумировать.

### 15.14 Режим подъёма теста

Рекомендации по установкам для подъёма теста. С помощью прибора тесто поднимется значительно быстрее, чем при комнатной температуре.


#### Режим подъёма теста

1. Задвиньте лоток с отверстиями для приготовления на пару в рабочую камеру.

Вы можете выбрать уровень установки лотка по своему усмотрению.

2. Поставьте посуду с тестом на лоток. Тесто не накрывайте.
3. Выполните настройки прибора в соответствии с советами по установкам.



### Дрожжевое тесто

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + лоток для приготовления на пару с отверстиями		35	20–30









### 15.15 Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания производителя на упаковке. Указанное время приготовления действительно при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

#### Размораживание и разогревание блюд глубокой заморозки

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Изделия из теста, свежеприготовленные, охлаждённые <sup>1</sup>	лоток для приготовления на пару без отверстий	2		100	5–10
Форель	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–100	20–25

<sup>1</sup> Добавить в блюдо немного воды.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень установки	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Филе лосося	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		80–100	20–25
Брокколи	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6–10
Цветная капуста	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	5–8
Фасоль	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6–10
Горошек	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	5–12
Морковь	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	4–6
Овощная смесь	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	6–10
Брюссельская капуста	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + лоток для приготовления на пару без отверстий	2 + 1		100	5–10

<sup>1</sup> Добавить в блюдо немного воды.

## 15.16 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

### Рекомендации по установкам для контрольных блюд

Продукты	Принадлежность	Высота	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Брокколи (распределение пара)	с отверстиями + без отверстий	2 + 1		100	7–9
Брокколи (подача пара)	с отверстиями + без отверстий	2 + 1		100	7 - 9
Горошек (макс. загрузка) <sup>1</sup>	с отверстиями + без отверстий	2 + 1		100	5–12

<sup>1</sup> Равномерно распределите 2 кг горошка в емкости.

## 16 Сервисная служба

Если у вас имеются вопросы по использованию, вам не удастся самостоятельно устранить неисправность прибора или требуется отремонтировать прибор, обратитесь в нашу сервисную службу.

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

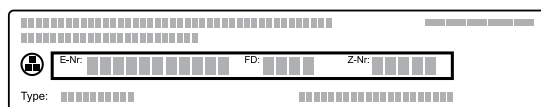
**Заметка:** При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

### 16.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

## 17 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.

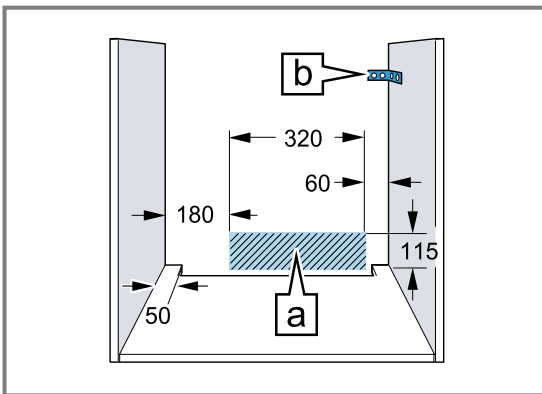


### 17.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с этими указаниями перед началом установки прибора.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несёт сборщик.

- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был повреждён во время транспортировки.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую плёнку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Обратите внимание на монтажные пластины для установки принадлежностей.
- Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 95 °С, а соседние фасады – до 70 °С.
- Не устанавливайте прибор за декоративной или мебельной дверцей. В противном случае возникнет опасность перегрева.
- Работы по выполнению вырезов в мебели выполняйте перед установкой прибора. Удалите опилки. Они могут нарушить работу электрических компонентов.
- Розетка для подключения прибора должна находиться в заштрихованной области **a** или за пределами встраиваемого модуля. Незакреплённые модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка **b**.



- Чтобы не порезаться во время монтажа, используйте защитные перчатки. Детали, открытые при монтаже, могут быть острыми.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность: магнетизм!**

Постоянные магниты используются в панели управления или в элементах управления. Они могут влиять на работу электронных имплантатов, например, кардиостимуляторов или инсулиновых помп.

- ▶ Носителям электронных имплантатов во время установки необходимо соблюдать минимальное расстояние 10 см от панели управления или элементов управления.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!**

Использование удлиненного сетевого кабеля и не имеющих допуска адаптеров опасно.

- ▶ Не используйте удлинительные кабели или многоместные розетки.
- ▶ Если длины сетевого кабеля не хватает, обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Используйте только допущенные производителем адаптеры.

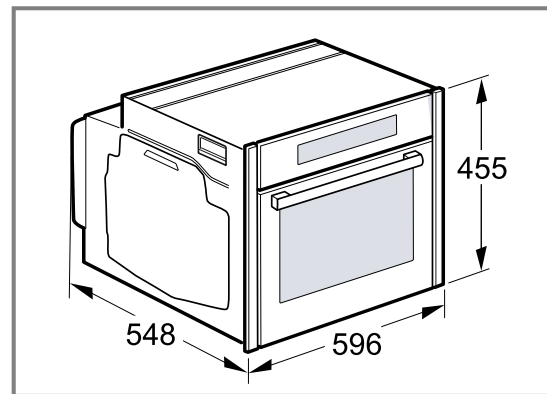
### **ВНИМАНИЕ!**

Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.

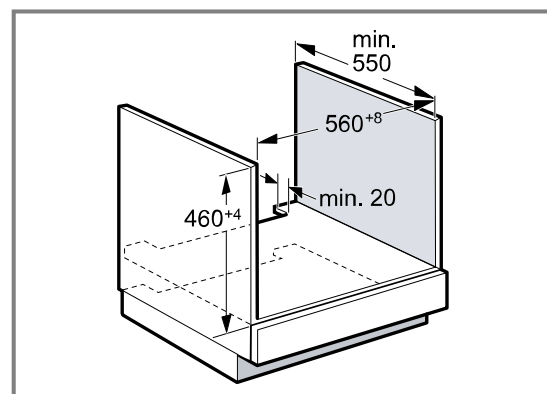
### **17.2 Размеры прибора**

Здесь приведены размеры прибора



### **17.3 Установка под столешницей**

При установке под столешницей соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.

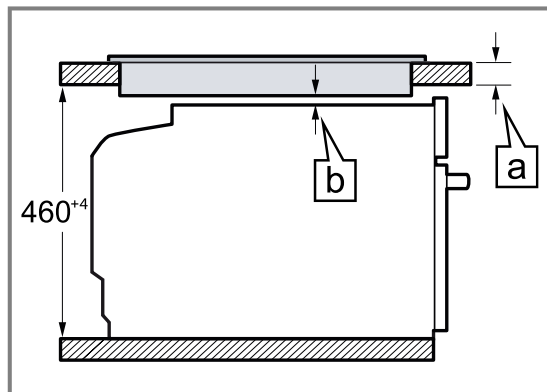


- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительной перегородке должно быть отверстие для вентиляции.
- Закрепите столешницу на модулях.
- Соблюдайте все имеющиеся инструкции по монтажу варочной панели.



## 17.4 Установка под варочной панелью

При установке прибора под варочной панелью необходимо учитывать минимально допустимые размеры (при необходимости включая размеры основания).

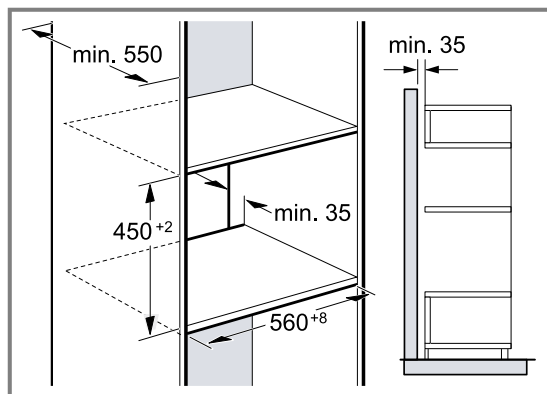


В целях соблюдения необходимого минимального расстояния **b** определяется следующая минимальная толщина столешницы **a**.

Тип варочной панели	a врезное встраивание, в мм	a встраивание заподлицо, в мм	b в мм
Индукционная варочная панель	42	43	5
Индукционная варочная панель со сплошной зоной нагрева	52	53	5
Газовая варочная панель	32	43	5
Электрическая варочная панель	32	35	2

## 17.5 Встраивание в шкаф-колонну

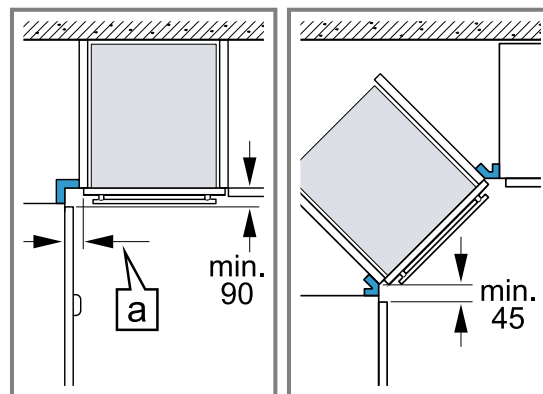
При встраивании в шкаф-колонну соблюдайте монтажные размеры и инструкции по установке.



- Для обеспечения вентиляции прибора в разделительных перегородках должно быть отверстие для вентиляции.
- В случае, если помимо задних стенок отдельных секций шкаф-колонна имеет дополнительно заднюю сплошную стенку, то её следует снять.
- Устанавливайте приборы на такой высоте, на которой будет удобно вынимать принадлежности.

## 17.6 Монтаж в углу

При монтаже в углу соблюдайте монтажные размеры и указания по монтажу.



- Чтобы можно было открыть дверцу прибора, при установке в углу учитывайте минимально допустимые размеры. Значение **a** складывается из толщины фронтальных панелей мебели и высоты ручек.

## 17.7 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные инструкции.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключённым заземляющим проводом.

- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки.
- Сетевой провод следует подключить к задней панели прибора со слышимым щелчком. Сетевой провод длиной 3 м можно приобрести в сервисной службе.
- Сетевой провод можно заменить только таким же, заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

### Электрическое подключение прибора с вилкой с защитным контактом

**Заметка:** Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

- ▶ Вставьте вилку в розетку с заземляющим контактом.  
При встраивании прибора обеспечьте свободный доступ к вилке сетевого кабеля. Если это невозможно, необходимо предусмотреть в стационарной электропроводке специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям монтажа.

### Электрическое подключение прибора без вилки с защитным контактом

**Заметка:** Подключение прибора должно выполняться только квалифицированным специалистом. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу. В стационарной электропроводке необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям монтажа.

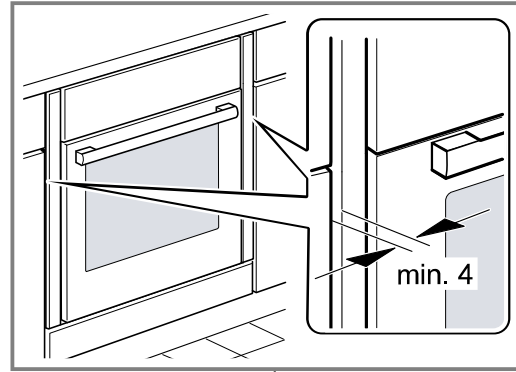
1. Определите фазовый и нейтральный (нулевой) контакты в розетке.  
Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Подключайте в соответствии со схемой.  
Напряжение указано на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
  - жёлто-зелёный = заземляющий провод ⊕
  - синий = (ноль) нейтральный провод
  - коричневый = фаза (фазовый провод)

## 17.8 Монтаж прибора

**Заметка:** Не закрепляйте панели аккумуляторным шуруповёртом. Панели могут быть повреждены.

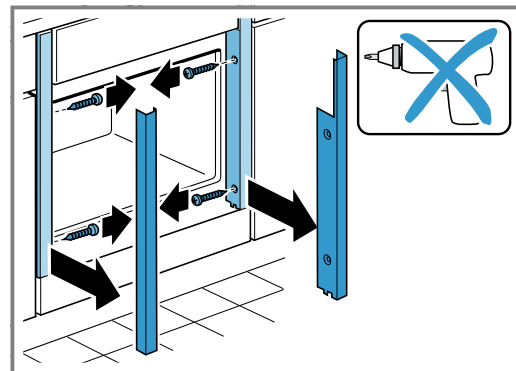
1. Установите прибор.  
Не перегибайте и не зажимайте соединительный кабель и не проводите его по острым краям.

2. Выровняйте прибор по центру.

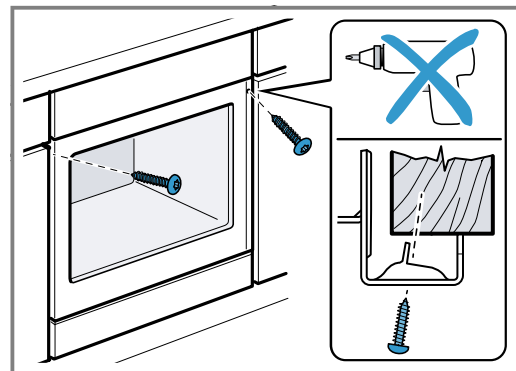


Между прибором и соседними мебельными фасадами необходимо оставлять воздушные зазоры не менее 4 мм.

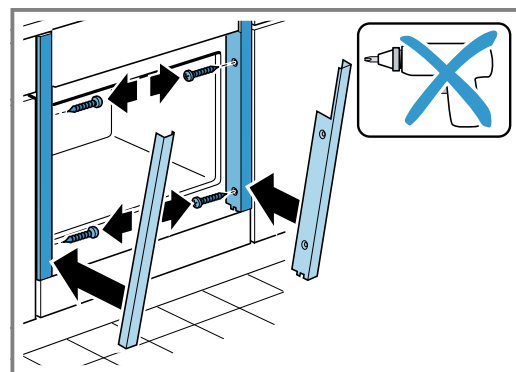
3. Откройте дверцу рабочей камеры и открутите левую и правую панели.



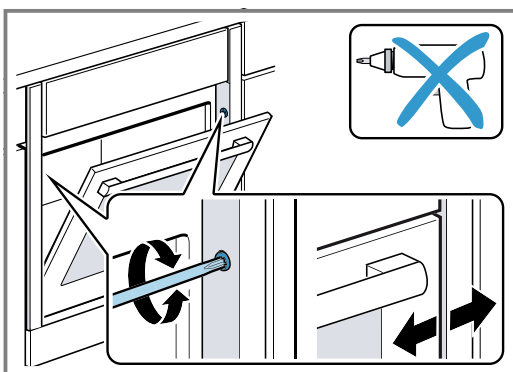
4. Закройте дверцу прибора.
5. Прикрутите прибор.



6. Приложите панели и закрутите их сначала сверху, а затем снизу.



7. При необходимости отрегулируйте зазор между дверцей рабочей камеры и боковыми стенками с помощью верхнего винта слева и справа.



**Заметка:** Зазор между столешницей и прибором не должен быть закрыт дополнительной планкой. К боковым стенкам шкафа для встраивания запрещено прикреплять теплозащитные наклейки.

## 17.9 Демонтаж прибора

1. Выключите прибор.
2. Откройте дверцу рабочей камеры и открутите левую и правую панели.
3. Ослабьте винты крепления.
4. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.







REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

**Constructa-Neff Vertriebs-GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



**9001589442**  
010506  
ru